

# JENN-AIR DUAL-FUEL SLIDE-IN RANGE

## USER GUIDE

### TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions .....	1-3
Surface Cooking .....	4-5
Oven Cooking .....	6-13
Care & Cleaning .....	14-16
Maintenance .....	17
Before You Call for Service .....	18
Warranty .....	19
Guide de l'utilisateur .....	20
Guía del Usuario .....	42



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

-----

Serial Number

-----

Date of Purchase

-----

## If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 ( U.S. TTY for hearing or speech impaired)  
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: <http://www.jennair.com>

**For service information, see page 19.**

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

**Read and follow all instructions before using this appliance** to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

**To ensure proper and safe operation:** Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

**WARNING:** *If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.*

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

## GENERAL INSTRUCTIONS

### **WARNING:**

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**



- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**



- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

**To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

## TO PREVENT FIRE OR SMOKE DAMAGE

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

**NEVER** leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are **EXPLOSIVE** when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

## IN CASE OF FIRE

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

**NEVER** pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

## CHILD SAFETY

**NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

**NEVER** allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

**CAUTION: NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appli-

ance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

## ABOUT YOUR APPLIANCE

**NEVER** use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

For proper oven performance and operation, do not block or obstruct the oven vent duct located on the right side of the air grille.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. When the oven is in use, the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door, areas around the oven door and oven window.

**WARNING: NEVER** use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

## COOKING SAFETY

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous,

wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

**NEVER** leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

**NEVER** heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

**NEVER** wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

**NEVER** use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, CONT.

**PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

## UTENSIL SAFETY

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of de-

vices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

## HEATING ELEMENTS

**NEVER touch oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.**

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

## CLEANING SAFETY

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## SELF-CLEAN OVEN

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Do not use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming. **CAUTION:** Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

Slide-in ranges feature a cooling fan which operates automatically during a clean cycle. If the fan does not turn on, cancel the clean

operation and contact an authorized servicer.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

**IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:** Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

# SURFACE COOKING

## SURFACE CONTROLS

### CAUTIONS:

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the OFF position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

## SETTING THE CONTROLS

Your cooktop has sealed gas burners with automatic re-ignition. If the burner flame should go out, the system will automatically spark to re-ignite the burner.

1. Place a pan on the burner grate. (To preserve the grate finish, do not operate the burners without a pan on the grate to absorb the heat from the burner flame.)
2. Push in knob and turn immediately counterclockwise to the desired setting.
  - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All four ignitors will spark when any surface burner knob is turned on. However, only the selected burner will light.)

## OPERATING DURING A POWER FAILURE

1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to desired setting.

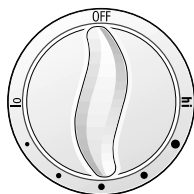
### CAUTIONS:

- When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the OFF position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob.
- **Do not** leave the cooktop unattended when cooking during a power failure. The automatic re-ignition feature will not operate during a power failure.

## SURFACE CONTROL KNOBS

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **lo** to **hi**. At the **hi** setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at right shows the right front burner location.



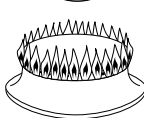
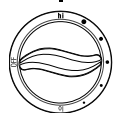
## SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size and type of cookware will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to “**Cooking Made Simple**” booklet.

### Settings

### Uses

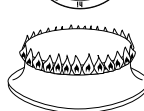
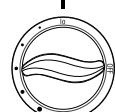
**hi**



Use **hi** to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

**lo**



Use **lo** to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter.

Some cooking may take place on the **lo** setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward **OFF**. Be sure flame is stable.

# SURFACE COOKING, CONT.

## COOKTOP

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. **Do not attempt to lift the cooktop for any reason.**

## SEALED BURNERS

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner heads should be cleaned after each use. The head portion of the burner is easily removed for cleaning. (See page 15 for cleaning directions.)

## HIGH PERFORMANCE BURNER (12,000 BTU\*)

There is one high speed burner on your range, located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

## SIMMER BURNER

This burner is located in the left front position. The simmer burner offers a lower BTU flame for delicate sauces or melting chocolate.

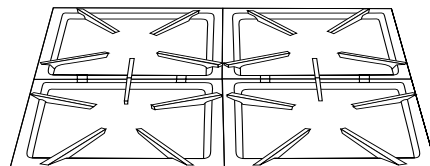
*\* BTU ratings will vary when using LP gas.*

## BURNER GRATES

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

**Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.**

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.



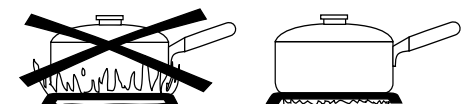
## NOTES:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

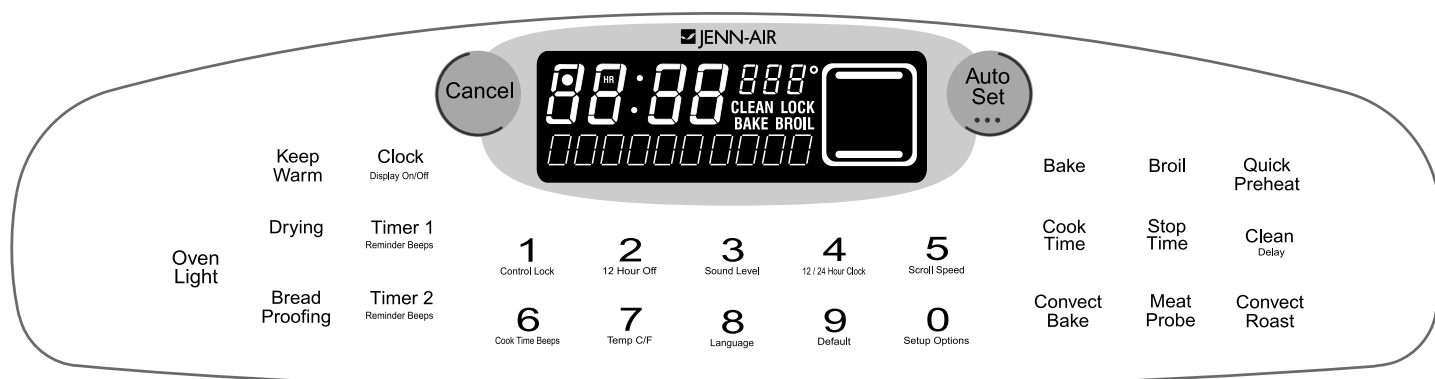
If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.

- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **hi** to **lo**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the OFF position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



# OVEN COOKING



The electronic control is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

## CAUTION:

- Be sure all packing material is removed from oven before turning on.
- **Prepared Food Warning:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- Do not use oven for storing food or cookware.

**NOTE:** The temperature or time will be automatically entered four seconds after selection.

If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and the **Auto Set** pad or number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

## CONTROL OPTIONS

Several control options are indicated under the number pads on the control. Factory-set options can be changed to your preferences. See page 12 for more information.

## SETTING CONTROL FUNCTIONS

### CLOCK PAD

1. Press **Clock** pad. Indicator word TIME will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads for the current time.

After a power interruption, POWER INTERRUPTION will scroll followed by SET CLOCK.

To recall the time of day when another function is showing, press **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

The clock may be set to a 24-hour clock. See Control Options (12/24 Hour Clock), page 12.

### TIMER PADS

The timer(s) may be set for any time period up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer(s) operates independently of any other function and can be set while another oven function is operating. **THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.**

1. Press the **Timer 1** or **2** pad. TIMER 1 or 2 will flash respectively. 0HR:00 will appear in the display.
2. Press the appropriate number pads to enter desired time.
3. TIMER 1 or TIMER 2 will be displayed. If both timers are active, the Timer with the least amount of time left will be displayed.  
  
EXAMPLE: To set a timer for 5 minutes, press the **Timer 1** pad and the number pad 5. The control will begin countdown after a four second delay.
4. The last minute of the countdown will be displayed in seconds.

## CONTROL PAD OPERATION

- Press the desired function pad.
- Press the **Auto Set** pad or the appropriate number pad(s) to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is pressed.
- A double beep will sound if a programming error occurs.
- Further instructions will scroll in display after function pads are pressed.

# OVEN COOKING, CONT.

- At the end of the set time, "END" will be displayed and two chimes will sound followed by two chimes every 30 seconds for up to five minutes. **Press the corresponding Timer pad to cancel the chimes.**

**NOTE:** The Timer reminder chimes at the end of a set time may be changed. See Control Options (End-of-Timer Signal), page 12.

## To Cancel a Set Time:

Press and hold the corresponding **Timer** pad for several seconds. After a slight delay the time of day will appear.

## OR

Press the **Timer** pad and the "0" number pad. After a slight delay the timer will be canceled.

## CANCEL PAD

Use to cancel all programming except the Clock and Timer functions.

## AUTO SET PAD

Use with function pads to automatically set:

- 350° F bake temperature
- 325° F convect bake or roast temperature (select models)
- hi or lo broil
- three hours of cleaning time
- 140° F drying temperature (select models)
- 160° F probe temperature (select models)
- 170° F keep warm temperature (select models)
- quick or standard bread proofing (select models)
- to change control options

## BAKE PAD

Use for baking and roasting.

- Press **Bake** pad.

- Press again for 350° F or press the **Auto Set** pad. Each additional press of **Auto Set** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.

- When the oven turns on, a red preheat indicator will light and the bake icon will be displayed.



- A single chime will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.
- When cooking is complete, press **Cancel** pad. Remove food from oven.

## CONVECT BAKE PAD/ CONVECT ROAST PAD (SELECT MODELS)

- Press **Convect Bake** or **Convect Roast** pad.
- Press again for 325° F or press the **Auto Set** pad. Each additional press of **Auto Set** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.

- When the oven turns on, a red preheat indicator will light and the convect icon will be displayed.



**NOTE:** When the oven is set to preheat for regular baking (either standard or quick preheat), the convect fan will operate during the preheat period. When the oven reaches the selected temperature, the convect fan will shut off. This is normal operation.

- A single chime will indicate the oven is preheated to the set temperature. The

preheat indicator will turn off.

- When cooking is complete, press **Cancel** pad. Remove food from oven.

## NOTES: BAKING

- To recall the set temperature during preheat press the **Bake** pad.
- To change oven temperature during cooking, press the **Bake** pad and the appropriate number pads.
- Allow 10-12 minutes for the oven to preheat.
- Do not use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- For additional baking and roasting tips, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.

## CONVECT BAKING AND ROASTING (select models)

- Convect Bake** function cycles both the bake and broil elements along with the convection fan at a low speed.
- As a general rule, when convection baking, set the oven temperature 25° F lower than the conventional recipe or prepared mix directions. Baking time will be the same to a few minutes less than directions.**
- Convect Roast** function cycles both the bake and broil elements along with the convection fan at a high speed.
- When roasting meat using the convection setting, roasting times may be up to 30% less.** (Use conventional roasting temperatures.)
- See roasting chart in "Cooking Made Simple" booklet for recommended roasting temperature and times, and additional baking and convection cooking tips.
- The convection fan will stop whenever the oven door is opened.**



## BROIL PAD

Use for top browning or broiling. For best results, use the broiler pan provided with your range.

1. Press the **Broil** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for **hi** broil, press again for **lo** broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature between 300° and 550° F.
3. For optimal broiling, preheat three to four minutes or until the broil element is red.
4. Place food in oven leaving the oven door open to the first stop position (about four inches).
5. Follow broiling recommendations in “Cooking Made Simple” booklet.
6. When broiling is complete, press **Cancel** pad. Remove food and broiler pan from oven.

## COOK TIME/STOP TIME PADS (CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING)

Use to program the oven to start and stop automatically. Cook time may be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59). The clock must be functioning and correctly set for this feature to work.

### TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press **Cook Time** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the **Bake** or **Convect Bake** or **Convect Roast** (select models) pad and select the temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. One minute before the end of the programmed cook time, the oven light will turn on. The light will turn off automatically when **Cancel** pad is pressed or after oven door is opened and closed.

4. At the end of cook time, the oven will shut off automatically, "End" and COOK TIME will be displayed and three chimes will sound.

5. Press **Cancel** pad. Remove food from oven. If the program is not canceled, there will be two reminder chimes every minute for up to 30 minutes.

**NOTE:** The Cook Time/Stop Time reminder chimes may be changed. See Control Options (End-of-Cook-Time Signal), page 12.

### TO DELAY THE START OF COOKING AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press **Cook Time** pad. COOK TIME will flash. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the **Bake** or **Convect Bake** or **Convect Roast** (select models) pad and select the temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. Press **Stop Time** pad. Display shows when the oven will stop based on an immediate start.

4. Press **Stop Time** pad again. **STOP TIME must be flashing to set the delay start time.**

5. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.

6. DELAY will be displayed.

7. At the end of the delay period, BAKE and COOK TIME will be displayed along with the temperature.

8. Follow steps 3-5 in preceding section.

## QUICK PREHEAT PAD (SELECT MODELS)

Use to decrease preheating time when using the **Bake** or **Convect Bake** pad. Use for all foods when baking on one rack.

- Press the **Quick Preheat** pad. QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING will scroll twice and then PREHEATING will be displayed.

### TO RETURN TO STANDARD PREHEAT:

- Press **Quick Preheat** pad again. This will provide standard preheat and the display will scroll STANDARD PREHEAT.

## NOTES: BROILING

- **Hi** broil is used for most broiling. Use **lo** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- **A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.

- Expect broil times to be longer and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

## CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cooking.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.

## OVEN COOKING, CONT.

### KEEP WARM PAD (SELECT MODELS)

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

1. Press **Keep Warm** pad.
2. Press **Auto Set** pad for 170° F or press the appropriate number pads for temperatures between 145° and 190° F.
3. KEEP WARM and the temperature selected will be displayed when the function is active.
4. When warming is complete, press **Cancel** pad. Remove food from the oven.

### MEAT PROBE PAD (SELECT MODELS)

To roast and bake items to the desired temperature without over or under cooking.

1. Insert the probe into the food item. (For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.)
2. Insert the probe plug into the receptacle located on the top right of the oven. Be certain to insert plug into the receptacle all the way. The control will read PRESS PROBE PAD.
3. Press **Probe** Pad.
4. Set the desired internal temperature of the food by pressing **Auto Set** pad for 160° F or press the appropriate number pads for temperature between 100° and 185° F.
5. Press the **Bake**, **Convect Bake**, or **Convect Roast** pad. Press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° and 550° F.
6. When the probe has reached the set temperature, the oven will shut off, "END" will be displayed and four chimes will sound followed by one chime every minute for one hour or until the **Cancel** pad is pressed.

### BREAD PROOFING PAD (SELECT MODELS)

For proofing or allowing yeast bread products to rise prior to baking. There are two proofing methods available—STANDARD and QUICK.

Standard Proofing temperature is slightly higher than room temperature, protecting dough from temperature changes and drafts that can affect proofing results.

Quick Proofing provides faster results than countertop or standard proofing, without harming the yeast.

1. Press **Bread Proofing** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for Standard Proof, press again for Quick Proof.
3. When proofing is complete, press the **Cancel** pad.

### NOTES:

#### QUICK PREHEAT

- For optimum baking and browning results, Quick Preheat is not recommended when baking on multiple racks.
- For best results, use rack position 2 or 3 when using the Quick Preheat option.

- use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
- do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing.

#### KEEP WARM

- For optimal food quality and nutrition, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- For optimal food quality and color, foods cooked on the range top should be kept warm for an hour or less.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.

#### • TO WARM DINNER ROLLS:

- cover rolls loosely with foil and place in oven.
- press **Keep Warm** and **Auto Set** pads.
- warm for 12-15 minutes.

#### • TO WARM PLATES:

- place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
- press **Keep Warm** and **Auto Set** pads.
- warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.

#### MEAT PROBE

- The probe must be removed from the oven when it is not being used.
- Because of the excellent insulation of the oven, the retained heat continues to cook the food after the signal has sounded and the oven has cycled off. For this reason it is important to remove the food from the oven as soon as the signal sounds.
- Use the handle of the probe for inserting and removing. Do not pull on the cable. **Use a potholder to remove since probe becomes hot.**
- For frozen meats, insert probe after 1-2 hours of roasting.
- To clean cooled probe, wipe with a soapy dishcloth. **Do not submerge probe in water or wash in the dishwasher.**

#### BREAD PROOFING

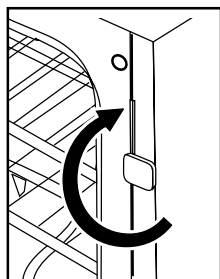
- For any dough that requires one rise, either Standard or Quick Proofing can be used.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Quick Proofing can be used for the second rise.

## DRYING PAD (SELECT MODELS)

For drying fruits, vegetables, herbs, etc. Use a drying rack for best results. It allows air to circulate evenly around the foods.

1. Press the **Drying** pad.
2. Press the **Auto Set** pad for 140° F or press the appropriate number pads for the desired drying temperature between 100° and 200° F.
3. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.

- Open the oven door slightly.
- Rotate the metal spacer at the upper right corner of the oven frame upward to hold the door in position.



- While holding the spacer up, gently close the oven door until it rests against the spacer. **Follow the drying guide on page 11 for drying times.** Cool foods to room temperature before testing for doneness.
  - When the door is opened, the spacer will rotate downward and rest flush against the range side panel. Reset the spacer if you need to continue the drying process.
4. When drying is complete, turn the oven off by pressing the **Cancel** pad.

## NOTES:

### DRYING

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- The length of drying times vary due to the following: water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acid or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

# DRYING GUIDE

Fruits	Varieties Best for Drying	Preparation	Approx. Drying Time at 140°F **	Test for Doneness
<b>Apples*</b>	Firm Varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
<b>Apricots*</b>	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
<b>Bananas*</b>	Firm Varieties	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours.	Pliable to crisp.
<b>Cherries</b>	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours.	Pliable and leathery.
<b>Nectarines and Peaches*</b>	Freestone Varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
<b>Pears*</b>	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
<b>Pineapple</b>	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice length wise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
<b>Orange and Lemon Peel</b>	Select rough-skinned fruit. Do not dry the peel of fruit marked "color added".	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. Do not use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
<b>Vegetables</b>				
<b>Tomatoes</b>	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
<b>Carrots</b>	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	Do not use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally in 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
<b>Hot Peppers</b>	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled, dark red and crisp.
<b>Herbs</b>				
<b>Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano</b>		Rinse in cold water. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
<b>Basil</b>		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

\*Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 10 for specific methods.

\*\* 12 Hour Off will not occur during drying functions.

# OVEN COOKING, CONT.

## CONTROL OPTIONS

### TO CHANGE FACTORY SET DEFAULT OPTIONS:

1. Press the **Setup Options (0)** pad and the desired option pad. (See Options below.)
2. Current option will appear in the display.
3. Press the **Auto Set** pad to change the option.
4. Press any function pad other than the **Cancel** pad to set the displayed option and exit the program.

## OPTIONS AVAILABLE:

### END-OF-TIMER SIGNAL (TIMER 1 & TIMER 2)

There are three choices for the end of "timer" reminder signals.

- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by one chime every 30 seconds for up to five minutes (default setting).
- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by one chime every minute for up to 30 minutes.
- Two chimes (Timer 1) or four chimes (Timer 2) followed by no other chimes.

**NOTE:** The reminder signal chosen will apply to both timers.

### CONTROL LOCK (1)

The function pads on the control can be locked to prevent unwanted use for safety and cleaning benefits. Control Lock will not lock out the Timer, Clock or Oven Light.

### 12 HOUR OFF/SABBATH MODE (2)

The oven may be set to turn off after 12 hours or stay on indefinitely. The default is set to turn off after 12 hours.

### SOUND LEVEL (3)

The sound of the chimes may be changed with **IIIIIIII(8)** being the highest volume and **I(1)** being the lowest. The default is set at level 6.

### 12/24 HOUR CLOCK (4)

The clock may be set for a 12-hour or 24-hour clock. The default is set for a 12-hour clock.

### SCROLL SPEED (5)

The scroll speed of the messages in the display may be changed from **FAST** to **MEDIUM** to **SLOW**. The default is set for the medium speed.

### END-OF-COOK TIME SIGNAL (6)

There are three choices for the end of "clock controlled cooking" reminder signals.

- Three chimes followed by two chimes every minute for up to 30 minutes (default setting).
- Three chimes followed by no other chimes.
- Three chimes followed by two chimes every 30 seconds for up to five minutes.

### TEMP C/F (7)

The temperature scale may be changed to **Centigrade** or **Fahrenheit**. The default is set for Fahrenheit.

### LANGUAGE (8)

The words which scroll in the display may be changed from English to French or Spanish.

### DEFAULT (9)

The control can be reset to restore the factory setting for each option.

### DISPLAY ON/OFF (CLOCK)

The time-of-day display may be shut off when the oven is not in a cooking or cleaning function.

### OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

If you think the oven is operating too cold or hot, you can adjust it. Bake several test items and then adjust the temperature setting not more than 10° F at a time.

#### TO ADJUST:

1. Press the **Bake** pad and enter 550° F.
2. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until TEMP ADJ is displayed.
3. Press the **Auto Set** pad - each press changes the temperature by 5° F. The control will accept changes from -35° to +35° F.
4. If the oven was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° F, the display will show -15° F.
5. When you have made the adjustment, press any function pad, **OPTION CHANGED** will scroll and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.

**NOTE:** It is not recommended to change the oven temperature if only one or two recipes are in question.

## OVEN LIGHT

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad on the control panel to turn the light on or off.

The oven light will come on automatically one minute before the end of a clock controlled cooking operation.

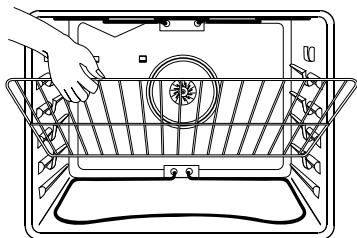
# OVEN COOKING, CONT.

## OVEN RACKS

The oven has two racks (three racks if convection). All racks are designed with a lock-stop edge.

### TO REMOVE OVEN RACKS:

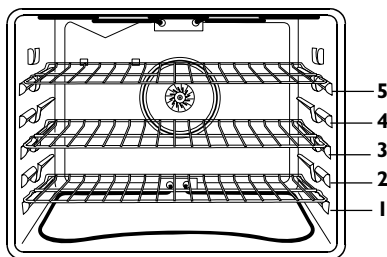
Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.



### TO REPLACE OVEN RACKS:

Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

## RACK POSITIONS



Three-rack Convection Baking (Racks 1, 3 and 5)

### RACK 5:

Use for toasting bread or broiling very thin foods.

### RACK 4:

Use for two-rack baking and for broiling.

### RACK 3:

Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods, and for broiling.

### RACK 2:

Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies, and two-rack baking.

### RACK 1:

Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake, and two-rack baking.

### MULTIPLE RACK COOKING:

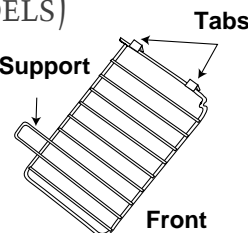
**Two rack:** Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

**Three rack:** (convection functions only, select models) Use rack positions 1, 3 and 5. See illustration.

## HALF RACK (SELECT MODELS)

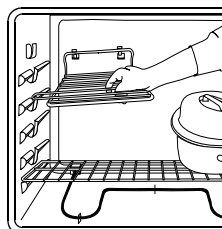
### TO INSTALL IN OVEN:

1. Always install half rack when oven is cool.
2. Grasp top center of the half rack. Align the side arm support between the top fourth and fifth oven rack guides. Insert the two tabs on the back frame of the half rack into the slots on the upper left rear of the oven wall.
3. Push firmly on the top surface of the half rack until the tabs slide into the slots and the half rack side arm support rests on the fourth oven rack guide.
4. Check for proper installation by placing your hand on the top surface of the half rack and pressing down firmly.



### TO REMOVE FROM THE OVEN:

When the oven is cool, grasp the top center of the half rack and pull upward until the back tabs on the rack slide out of the oven back slots.



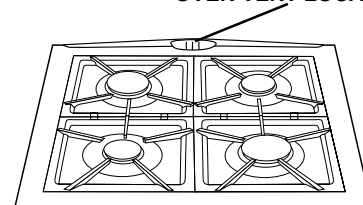
## NOTES:

- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.
- If not included with your range, contact your Jenn-Air dealer for the HALFRACK Accessory Kit or call 1-800-688-8408.

## OVEN VENT

When the oven is in use, the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. NEVER block the vent opening.

### OVEN VENT LOCATION



## COOLING FAN

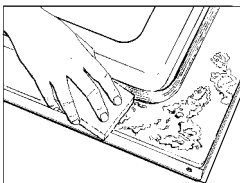
The cooling fan will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

# CARE & CLEANING

## CLEAN PAD

Use to set a self-clean cycle or a delayed self-clean cycle. One press of the **Clean** pad sets up an immediate clean cycle. A second press of the **Clean** pad sets up a delayed clean cycle.

- Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaner such as Bon Ami\*. These areas are not exposed to cleaning temperatures.



- **Remove oven racks.** If racks are left in during a clean cycle, it may impair function and they will discolor. Turn off the oven light and close door.

\* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

## TO SET FOR IMMEDIATE START:

1. Press **Clean** pad once.
2. Press the **Auto Set** pad for 3 hours of cleaning time, press again for 4 hours and again if 2 hours of clean time is desired.
3. **CLEANING** and **LOC** plus the clean time will appear in the display.
4. When the clean cycle is complete, **CLEANED** will be displayed. **LOC** will remain on until the oven has cooled (approx. 1 hour).
5. When the oven is cool, **LOC** will no longer be displayed and the door may be opened.
6. Wipe out the oven interior with a damp cloth. If soil remains it indicates the cycle was not long enough.

## TO CANCEL SELF-CLEAN:

1. Press **Cancel** pad.
2. If **LOC** is NOT displayed, open oven door. If **LOC** is displayed, allow oven to cool.

## TO SET FOR DELAY START:

1. Press **Clean** pad twice.
2. Press the **Auto Set** pad to program a 2-hour delay. Each additional press of **Auto**

**Set** will add 2-hours up to a total delay of eight hours from the current time.

3. The start time and the time of day will be displayed during the delay period.
4. At the end of the delay period, **CLEANING**, **LOC** and the clean time will appear in the display.
5. Follow steps 4-6 in preceding section.

## NOTES:

- To prevent damage to oven door, do not attempt to open oven door when the **LOC** indicator word is displayed.
- During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning. Odors will lessen with use.
- It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy buildup of soil.
- Wipe up excess grease or spillovers to prevent flare-ups. For ease in cleaning, the bake element in the oven can be lifted slightly (1 inch).
- It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle. Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- A cooling fan will automatically turn on during cleaning. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces prior to a self-clean cycle. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof and may discolor if spills are not wiped up before a self-clean cycle.
- A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods are not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

# CARE & CLEANING, CONT.

## CLEANING PROCEDURES

### CAUTION:

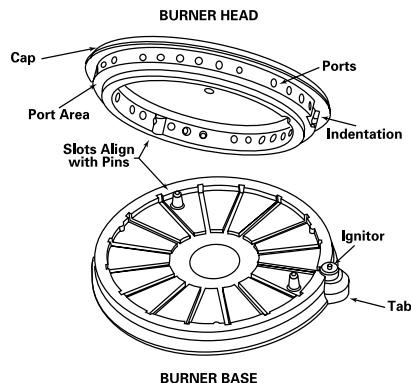
- Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

### BROILER PAN AND INSERT

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

### BURNER HEADS

- The surface burner heads are removable. The cap portion of the head is porcelain and the port area is aluminum. Wash the burner heads in the sink with mild detergent and a plastic scrubber.
- Check to be sure all ports are open. To open clogged ports, insert a straight pin directly into each port. Do not enlarge or distort the port.
- When replacing the burner heads, carefully align the tab on the burner base with the indentation in the head. The two pins will fit in the slots when the tab is aligned with the indentation.



*NOTE: When burner heads are removed for cleaning, do not spill liquids through the holes in the burner base.*

### BURNER GRATES

- Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic, scrubbing pad or in the dishwasher. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme\* (Part # 20000001)\*\* and a sponge.
- The grates are made of porcelain on cast iron and are very durable, however, they will gradually lose their shine and/or discolor. This is due to exposure to high temperatures from the gas flame.

### CLOCK AND CONTROL PAD AREA

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 12.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. **DO NOT spray directly on control pad and display area.**

### CONTROL PANEL

- Wipe with damp cloth.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as Bon Ami\*. Do NOT use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will permanently damage the surface.

### CONTROL KNOBS

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

### COOKTOP – PORCELAIN ENAMEL

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

### DOOR HANDLE – PLASTIC FINISHES

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

**NOTE:** Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.

**NOTE:** To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.

\* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

\*\* To order direct, call 1-800-688-8408.



## OVEN WINDOW & DOOR – GLASS

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

## OVEN INTERIORS

- Follow instructions on page 14 to set a self-clean cycle.

## OVEN RACKS

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- If over time, racks do not slide out easily, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil. Likewise, place one drop of vegetable oil on rack guides.

**NOTE:** Remove oven racks during a clean cycle. If racks are left in the oven, it may impair function and they will discolor.

## STAINLESS STEEL (SELECT MODELS)

- **DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.**
- **ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.**
- **Daily Cleaning/Light Soil** — Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner\* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)\*\*.
- **Moderate/Heavy Soil** — Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub\* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite\* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.
- **Discoloration** — Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner\*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray.

## STORAGE DRAWER – PAINTED ENAMEL

- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.\* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

**NOTE:** Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.

\* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

\*\* To order direct, call 1-800-688-8408.

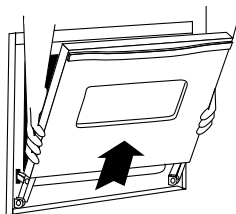
## OVEN DOOR

### CAUTION:

- **NEVER** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

### TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



### TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

**NOTE:** The oven door on a new range may feel “spongy” when it is closed. This is normal and will decrease with use.

## OVEN WINDOW

### TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

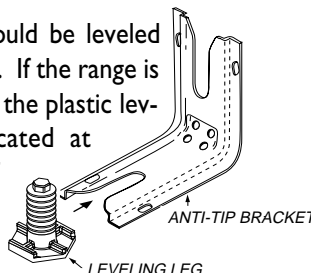
1. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
2. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

## LEVELING LEGS

- Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



## REMOVAL OF GAS APPLIANCE

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Maytag Customer Service at 1-800-688-1100.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

## OVEN LIGHT

*To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag Customer Service. Call 1-800-688-8408, ask for part number 74004458 - halogen bulb.*

### CAUTION:

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

### TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
2. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
3. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
4. Replace bulb cover by snapping into place.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

## STORAGE DRAWER

The storage drawer at the bottom of the range is safe and convenient for storing metal and glass cookware. **DO NOT** store plastic, paperware, food or flammable material in this drawer. Remove drawer to clean under range.

**To remove:** Empty drawer then pull out to the first stop position. Lift up front of drawer and pull to the second stop position. Grasp sides and lift up and out to remove drawer.

**To replace:** Fit the ends of the drawer glides onto the rails. Lift up drawer front and gently push in to first stop position. Lift up and continue to slide drawer to the closed position.

# BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

## FOR MOST CONCERNS, TRY THESE FIRST:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

## PART OR ALL OF APPLIANCE DOES NOT WORK.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 4 & 6.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 14.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 8 & 14.
- Check if Control Lock is activated. See pg. 12.

## BAKING RESULTS ARE NOT AS EXPECTED OR DIFFER FROM PREVIOUS OVEN.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 13 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often “drifts” and may become hotter or cooler. See pg. 12 for instructions on adjusting the oven temperature. *NOTE:* It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Check that oven temperature is decreased by 25° F when convect baking.
- See **“Cooking Made Simple”** booklet for more information on bakeware and baking.
- Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Check rack positions. See page 13.

## FOOD IS NOT BROILING PROPERLY OR SMOKES EXCESSIVELY.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

## OVEN WILL NOT SELF-CLEAN.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 14.
- Check if door is closed.

## OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

## OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK AFTER SELF-CLEAN CYCLE.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOC indicator word is not displayed.

## MOISTURE COLLECTS ON OVEN WINDOW OR STEAM COMES FROM OVEN VENT.

- This is normal when cooking or drying foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

## SURFACE BURNER FAILS TO LIGHT.

- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged. See page 15.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.

## SURFACE BURNER FLAME LIFTS OFF PORTS.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
- Contact an authorized Jenn-Air servicer.

## THE FLAME IS UNEVEN.

- Burner ports may be clogged.

## SURFACE BURNER FLAME IS YELLOW IN COLOR.

- Contact an authorized Jenn-Air servicer.
- Some yellow tips on the flame are acceptable when using LP gas.

## THERE IS A STRONG ODOR OR LIGHT SMOKE WHEN OVEN IS TURNED ON.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

## A FAN SOUND CAN BE HEARD

- This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.

## “F” PLUS A NUMBER AND THE MESSAGE: “CALL AN AUTHORIZED SERVICER OR 800-688-1100.”

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool completely. Wipe out excess soil then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

# JENN-AIR RANGE WARRANTY

## Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

## Limited Warranties - Parts Only

**Second Year** - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

**Third Through Fifth Year** - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** Broil and bake elements on gas and electric cooking appliances.
- **Sealed Gas Burners**

## Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

## Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

## WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
  - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
  - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
  - a. Correct installation errors.
  - b. Instruct the user on the proper use of the product.
  - c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## IF YOU NEED SERVICE

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100**.

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

**NOTE:** When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- a. Your name, address and telephone number;
  - b. Model number and serial number;
  - c. Name and address of your dealer or servicer;
  - d. A clear description of the problem you are having;
  - e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

# CUISINIÈRE MIXTE ENCASTRABLE À ÉVACUATION JENN-AIR

---

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

### *T*ABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes .....	21-24
Cuisson sur la surface .....	25-26
Cuisson au four .....	27-34
Nettoyage .....	35-37
Entretien .....	38-39
Avant de contacter un réparateur .....	40
Garantie .....	41
Guía del Usuario .....	42

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Installateur:** Remettre ce manuel au propriétaire.

**Consommateur:** Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

## Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air  
1-800-688-1100

(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)

Site Internet: <http://www.jennair.com>

**Pour le service après-vente, voir page 41.**

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

**Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil;** observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

**Pour une utilisation adéquate et en sécurité,** il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

**⚠ MISE EN GARDE:** Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ
  - Ne mettre aucun appareil en marche.
  - Ne pas toucher à un interrupteur électrique.
  - N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.
  - Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.
  - S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.
- L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

### ⚠ AVERTISSEMENT:

• **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**



• **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**



• **RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

**AVERTISSEMENT:** Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibascullement soit convenablement installée.

Pour déterminer si la bride antibascullement est convenablement installée sous la cuisinière, enlever le tiroir de remisage et regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier si l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb est bien engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibascullement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après chaque déplacement de la cuisinière.

## POUR ÉVITER UN INCENDIE OU DES DOMMAGES DE FUMÉE

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

**NE JAMAIS** laisser des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants

fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent **EXPLOSER** lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la surface de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

## EN CAS D'INCENDIE

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Surface de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

## SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

**NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

**NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

**MISE EN GARDE: NE JAMAIS** remiser sur le dossier d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

## FAMILIARISATION AVEC L'APPAREIL

**NE JAMAIS** utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, pour éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Pour assurer un bon fonctionnement et des performances adéquates, ne pas obstruer le l'évent du four situé à droit de la grille à air.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones faisant face à la surface de cuisson, évent du four, zones voisines de l'évent, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

**AVERTISSEMENT: NE JAMAIS** utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

Ne pas toucher l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de l'ampoule, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever l'ampoule, pour éviter un choc électrique.

## CUISSON ET SÉCURITÉ

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

**NE JAMAIS** laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

**NE JAMAIS** faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, arrêter le ventilateur.

**NE JAMAIS** porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

**NE JAMAIS** garnir le fond du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

**AVERTISSEMENT: Mets préparés :** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

## USTENSILS ET SÉCURITÉ

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement

basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, grill placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

**NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four, les zones proches de ces éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une zone voisine d'un élément chauffant, à l'intérieur du four ou sur la surface de cuisson, peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

## NETTOYAGE ET SÉCURITÉ

Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

## FOUR AUTONETTOYANT

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Ne pas utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation



de ces résidus. **ATTENTION** : Ne laisser aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

Les cuisinières encastrables comportent un ventilateur de refroidissement qui se met en marche automatiquement pendant l'autonettoyage. Si le ventilateur ne se met pas en marche, annuler l'opération de nettoyage et prendre contact avec un réparateur agréé.

Il est normal que la table de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la table de cuisson durant l'autonettoyage.

## AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérogènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène,

formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

### AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS:

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

# CUISSON SUR LA SURFACE

## COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

### MISES EN GARDE:

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position OFF (ARRÊT).
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

## RÉGLAGE DES COMMANDES

La surface de cuisson comporte des brûleurs scellés avec réallumage automatique. Si la flamme du brûleur venait à s'éteindre, le système produirait automatiquement des étincelles pour allumer de nouveau le brûleur.

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur. (Pour conserver le fini de la grille, ne pas allumer un brûleur sans ustensile sur la grille pour absorber la chaleur de la flamme.)
2. Appuyer sur le bouton et le tourner immédiatement à gauche, sur le réglage désiré.
  - Un cliquetis (étincelle) s'entend et le brûleur s'allume. (Tous les allumeurs produisent des étincelles lorsqu'un bouton de commande, quel qu'il soit, est allumé. Cependant, seul le brûleur choisi va s'allumer.)

## UTILISATION DURANT UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner lentement jusqu'au réglage désiré.

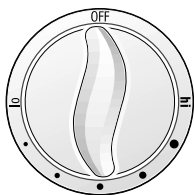
### MISES EN GARDE:

- Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton.
- **Ne pas** laisser la surface de cuisson sans surveillance lors de cuisson pendant une panne d'électricité. Le dispositif automatique de réallumage ne fonctionne pas pendant une panne d'électricité.

## BOUTONS DE COMMANDE DE LA SURFACE DE CUISSON

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **lo (min.)** et **hi (max.)**. On peut percevoir une détente de calage à la position **hi (max.)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique ci-dessous identifie le brûleur avant/droit.



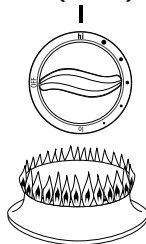
## RÉGLAGES SUGGÉRÉS

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé. On trouve dans la brochure «**La cuisson simplifiée**» de l'information sur les ustensiles et autres facteurs affectant le réglage de la puissance de chauffage.

### Réglages

### Utilisations

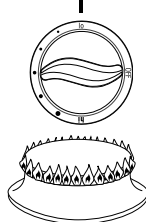
#### hi (max.)



**hi (max.):** Pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

#### lo (min.)



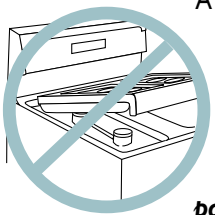
**lo (min.):** Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre.

Il est possible de cuire sur réglage **Lo (min.)**, à condition qu'il y ait un couvercle sur l'ustensile. On peut réduire la puissance de chauffage en tournant le bouton vers **OFF** (Arrêt). S'assurer que la flamme reste stable.

## SURFACE DE CUISSON

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson:

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.



À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou relevable. **Ne pas tenter de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.**

## BRÛLEURS SCELLÉS

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la surface de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltre pas sous la surface de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les têtes des brûleurs après chaque utilisation. La tête du brûleur s'enlève facilement pour être nettoyée. (Voir les instructions de nettoyage à la page 36).

## BRÛLEUR DE HAUT PERFORMANCE (12,000 BTU\*)

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur à haute vitesse, placé à la position avant/droit. On peut utiliser ce brûleur pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.

## BRÛLEUR DE MIJOTAGE

Ce brûleur est situé à l'avant gauche. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

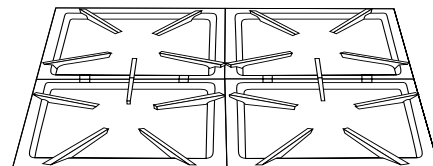
*\* La puissance thermique des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

## GRILLES DU BRÛLEUR

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la surface de cuisson.

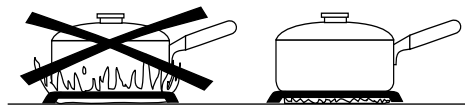
**Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.**

Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

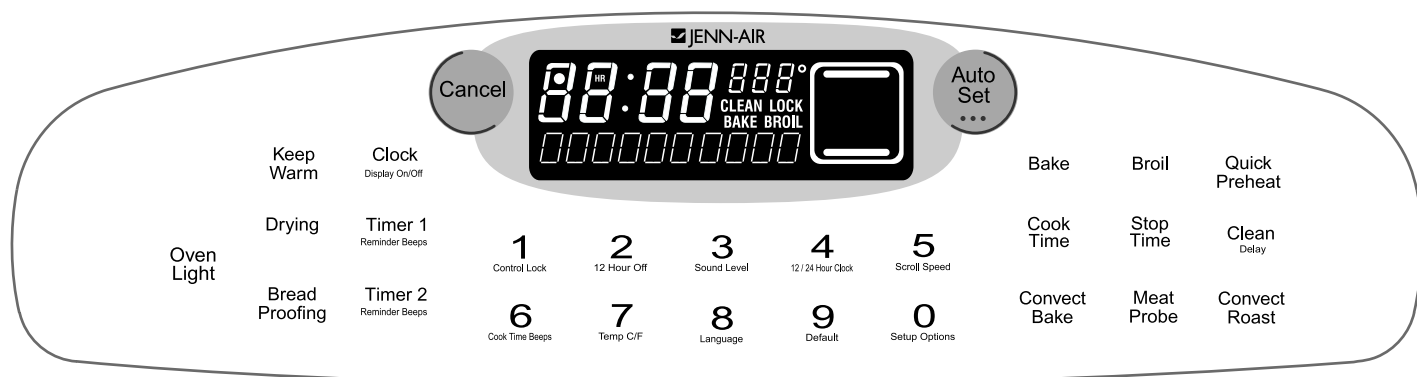


## REMARQUES:

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.  
Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)  
Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **hi (max.)** à la position **lo (min.)**, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



# CUISSON AU FOUR



Les commandes électroniques sont conçues pour faciliter la programmation. L'afficheur indique les fonctions de l'horloge, minuterie et cuisson au four. Le tableau de commande illustré comprend la convection et autres caractéristiques particulières à certains modèles. (Le style peut varier selon les modèles.)

## ATTENTION:

- S'assurer que tout les matériaux d'emballage ont été enlevés du four avant de l'allumer.
- **Aliments prêts à consommer:** Suivre les instructions du fabricant. Si un récipient d'aliments congelés en plastique et/ou son couvercle se tordent, se gondolent ou sont abîmés en cours de cuisson, jeter immédiatement la nourriture et le contenant. La nourriture pourrait être contaminée.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lors de l'utilisation de sachets de cuisson au four.
- Ne pas utiliser le four pour y ranger de la nourriture ou des ustensiles.

**REMARQUE:** Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes.

Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et sur la touche **Auto Set** ou sur une touche numérique, le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

## OPTIONS DE RÉGLAGE

Plusieurs options de réglage sont identifiées sous les touches numériques du tableau. Il est possible de changer les options prédéfinies à l'usine. Voir d'autres informations à la page 33.

## RÉGLAGE DES FONCTIONS

### TOUCHE CLOCK (HORLOGE)

1. Appuyer sur la touche **Clock**. Le mot TIME (HEURE) clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant à l'heure.

Après une PANNE DE COURANT, les mots POWER INTERRUPTION (PANNE DE COURANT) défilent à l'affichage, suivis par SET CLOCK (METTRE À L'HEURE).

Pour vérifier l'heure pendant l'affichage d'une fonction, appuyer sur la touche **Clock**.

Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge, un autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé.

L'horloge peut être réglée sur 24 heures. Voir les options de réglage (horloge 12/24 heures) à la page 33.

### TOUCHES TIMER (MINUTERIE)

La ou les minuteries peuvent être réglées pour une durée allant jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

Les minuteries fonctionnent indépendamment de tout autre activité du four et peuvent être réglées pendant qu'une autre fonction est en cours. **LES MINUTERIES NE COMMANDENT PAS LE FONCTIONNEMENT DU FOUR.**

1. Appuyer sur **Timer 1** ou **Timer 2**. Timer 1 ou 2 va clignoter respectivement. 0HR:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées.
3. L'affichage indique TIMER 1 ou TIMER 2. Si les deux minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage indique la minuterie ayant le temps restant le plus court.

EXEMPLE: Pour régler la minuterie sur 5 minutes, appuyer sur **Timer 1** et sur la touche 5. La minuterie commence le compte à rebours après quatre secondes.

4. Pendant la dernière minute, le compte à rebours est affiché en secondes.
5. A la fin de la durée programmée, le mot END (FIN) sera affiché et deux signaux sonores retentissent suivis par un autre signal.

signal toutes les 30 secondes pendant cinq minutes. **Appuyer sur la touche Timer correspondante pour annuler les signaux sonores.**

**REMARQUE:** Les signaux sonores de minuterie à la fin du temps programmé peuvent être modifiés. Voir options de réglage (signal sonore de fin de minuterie), page 33.

#### Pour annuler une durée programmée:

Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Timer** correspondante pendant plusieurs secondes. Après un court laps de temps, l'affichage indique l'heure.

#### OU

Appuyer sur **Timer** et sur la touche «0». Après un court laps de temps, la minuterie est annulée.

#### TOUCHE CANCEL (ANNULATION)

S'utilise pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions Horloge et Minuterie.

#### TOUCHE AUTO SET (RÉGLAGE AUTOMATIQUE)

S'utilise avec les touches de fonction pour programmer automatiquement:

- une température de cuisson au four de 350 °F (175 °C)
- une température de rôtissage ou de cuisson par convection de 325 °F (165 °C) (certains modèles)
- une cuisson au gril au réglage **hi** (élevé) ou **lo** (bas)
- trois heures de cycle de nettoyage
- une température de dessiccation de 140 °F (60 °C) (certains modèles)
- une température avec sonde thermique de 160 °F (70 °C) (certains modèles)
- une température de maintien au chaud de 170 °F (75 °C) (certains modèles)
- une fermentation du pain rapide ou standard (certains modèles)
- un changement des options de réglage

#### TOUCHE BAKE (CUISSON AU FOUR)

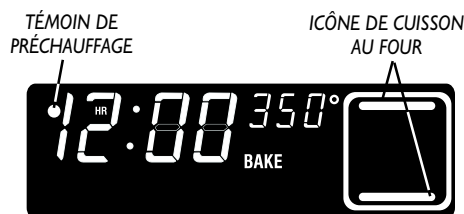
S'utilise pour le rôtissage et la cuisson au four.

1. Appuyer sur la touche **Bake**.

2. Appuyer de nouveau sur 350 °F (175 °C) ou appuyer sur la touche **Auto Set**. Chaque fois que l'on appuie sur **Auto Set**, la température s'élève de 25 °F (4 °C). Ou bien, appuyer sur les touches numériques appropriées pour la température désirée, située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).

3. Lorsque le four s'allume, un témoin de préchauffage s'allume et l'icône de cuisson au four paraît à l'afficheur.

4. Un seul signal sonore indique que le préchauffage est terminé. Le témoin de préchauffage s'éteint.



5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

#### TOUCHE CONVECT BAKE (CUISSON AU FOUR AVEC CONVECTION)/ TOUCHE CONVECT ROAST (ROTISSAGE AU FOUR AVEC CONVECTION) (CERTAINS MODÈLES)

1. Appuyer sur la touche **Convect Bake** ou **Convect Roast**.
2. Appuyer de nouveau pour sélectionner 325 °F (165 °C) ou appuyer sur la touche **Auto Set**. Chaque pression successive sur **Auto Set** augmente la température de 25 °F (4 °C). Ou bien, appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une température située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).

3. Lors de l'allumage du four, un témoin rouge de préchauffage s'allume, de même que l'icône de convection.



**REMARQUE:** Lorsque le four est en mode préchauffage pour une cuisson normale (en mode rapide ou standard), le ventilateur de convection fonctionne durant la période de préchauffage. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, le ventilateur de convection se mettra à l'arrêt. Ceci est normale.

### REMARQUES:

#### CUISSON AU FOUR

- Pour rappeler la température programmée lors du préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
- Pour modifier la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche **Bake** et sur les touches numériques appropriées.
- Prévoir 10 à 12 minutes pour le préchauffage du four.
- Ne pas choisir des températures inférieures à 140 °F (60 °C) pour le maintien au chaud, ni inférieures à 200 °F (95 °C) pour la cuisson. Ces températures ne sont pas recommandées pour des raisons de sécurité.
- Pour plus de conseils sur la cuisson et le rôtissage, se reporter à la brochure «**La cuisson simplifiée**».

#### RÔTISSAGE ET CUISSON AVEC CONVECTION (certains modèles)

- En **cuisson avec convection**, les deux éléments de cuisson et de gril sont en marche ainsi que le ventilateur de convection, à réglage lent.

- En règle générale, sélectionner pour la cuisson avec convection une température inférieure de 25 °F (4 °C) à celle indiquée pour une recette conventionnelle ou sur l'emballage du produit. Le temps de cuisson sera alors identique ou inférieur de quelques minutes à celui indiqué dans la recette.
- En rôtissage avec convection, les deux éléments de cuisson au four et de gril sont en marche ainsi que le ventilateur de convection, à vitesse élevée.
- Pour le rôtissage de viande avec convection, le temps de cuisson peut être réduit jusqu'à 30% (utiliser la température de rôtissage conventionnel).
- Pour les durées de cuisson et températures de rôtissage recommandées et pour des conseils additionnels sur la cuisson au four et avec convection, voir le tableau de rôtissage dans la brochure «**La cuisson simplifiée**».
- Le ventilateur de convection s'arrête à chaque fois que la porte est ouverte.

## CUISSON AU FOUR, SUITE

4. Un signal sonore unique indique que le four a atteint la température de préchauffage programmée. Le témoin de préchauffage s'éteint.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur la touche **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

### TOUCHE BROIL (GRIL)

S'utilise pour cuire au gril ou pour rissoler la nourriture. Pour de très bons résultats, utiliser la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

1. Appuyer sur **Broil**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour une cuisson au gril **hi** (réglage élevé) et appuyer de nouveau pour une cuisson au gril **lo** (réglage bas), ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de gril désirée, située entre 300 °F (150 °C) et 550 °F (285 °C).
3. Pour des résultats optimaux, préchauffer le four trois à quatre minutes ou jusqu'à ce que l'élément de gril soit rouge.
4. Placer la nourriture dans le four en laissant la porte ouverte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm ou quatre pouces).
5. Suivre les recommandations sur la cuisson au gril données dans la brochure «**La cuisson simplifiée**».
6. Une fois la cuisson au gril terminée, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.

### TOUCHES COOK TIME (DURÉE DE CUISSON)/STOP TIME (HEURE D'ARRÊT) (CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE)

S'utilisent pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four. La durée de cuisson peut être réglée jusqu'à 11 heures et 59 minutes (11:59). L'horloge doit fonctionner et être à l'heure pour que cette fonction soit utilisée.

#### MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur **Cook Time**. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) clignotent. Appuyer sur les touches numériques qui

conviennent pour entrer la durée de cuisson en heures et minutes.

2. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** ou **Convect Roast** (certains modèles) et choisir la température. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
3. Une minute avant que ne se termine la durée de cuisson programmée, la lumière au four s'allume. La lumière s'éteint automatiquement lorsque l'on appuie sur **Cancel** ou après que la porte du four est ouverte et fermée.
4. À la fin de la durée de cuisson, le four s'arrête automatiquement. Les mots END (FIN) et COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) sont affichés et trois signaux sonores retentissent.
5. Appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture du four. Si la programmation n'est pas annulée, deux signaux sonore de rappel retentira chaque minute pendant 30 minutes.

**REMARQUE:** Il est possible de changer les signaux sonores de durée de cuisson/heure d'arrêt. Voir options de réglage (signal sonore de fin de cuisson), page 33.

#### MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur **Cook Time**. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) clignotent. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer la DURÉE DE CUISSON en heures et minutes.
2. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake** ou **Convect Roast** (certains modèles) et choisir

la température. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.

3. Appuyer sur **Stop Time**. L'afficheur indique l'heure à laquelle le four s'arrêtera, s'il se mettait en marche immédiatement.
4. Appuyer à nouveau sur **Stop Time**. Les mots **STOP TIME (HEURE D'ARRÊT)** doivent clignoter pour programmer l'heure de mise en marche différée.
5. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer l'heure à laquelle l'on désire que le four s'arrête.
6. Le mot DELAY (ATTENTE) sera affiché.
7. À la fin de la période d'attente, les mots BAKE (CUISSON) et COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) seront affichés avec la température.
8. Suivre les étapes 3 à 5 de la section précédente.

### TOUCHE QUICK PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE) (CERTAINS MODÈLES)

S'utilise pour diminuer la durée de préchauffage avec les touches Bake ou Convect Bake. S'utilise pour tous les aliments lorsque la cuisson se fait sur une seule grille.

- Appuyer sur Quick Preheat. Les mots QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE - FOUR À UN GRILLE) défilent deux fois et le mot PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) sera affiché.

## REMARQUES:

### CUISSON AU GRIL

- Le gril à réglage **hi** (élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril à réglage **lo** (bas) pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- **Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors du gril. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.**
- Ne jamais recouvrir une grille de lèchefrite d'aluminium. Ceci empêcherait la graisse de s'écouler par en dessous.

- Prévoir des durées de gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.

### CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

- On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé comme gâteaux, biscuits et pains.



## POUR REVENIR AU PRÉCHAUFFAGE STANDARD:

- Appuyer à nouveau sur Quick Preheat. Le préchauffage standard revient et l'afficheur fait défiler les mots STANDARD PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE STANDARD).

## TOUCHE KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) (CERTAINS MODÈLES)

S'utilise pour garder les aliments au chaud ou pour réchauffer pains et assiettes.

1. Appuyer sur **Keep Warm**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer 170 °F (75 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 145 °F (65 °C) et 190 °F (90 °C).
3. Lorsque la fonction est en cours, l'affichage indique KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) et la température sélectionnée.
4. Lorsque la fonction maintien au chaud n'est plus nécessaire, appuyer sur **Cancel**. Retirer la nourriture du four.

## TOUCHE MEAT PROBE (SONDE THERMIQUE) (CERTAINS MODÈLES)

Pour rôtir et cuire au four des articles à la température souhaitée sans qu'ils soient trop ou trop peu cuits.

1. Introduire la sonde dans le mets (pour les viandes, la pointe de la sonde doit être située au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans la graisse et ne pas toucher un os).
2. Brancher la fiche de la sonde dans la prise située en haut à droite du four. S'assurer de bien insérer la fiche dans la prise. L'afficheur indiquera PRESS PROBE PAD (APPUYER SUR TOUCHE PROBE).
3. Appuyer sur la touche **Probe**.
4. Programmer la température interne souhaitée de la nourriture en appuyant sur la touche **Auto Set** à la température de 160 °F (70 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée, située entre 100 °F (38 °C) et 185 °F (85 °C).
5. Appuyer sur **Bake**, **Convect Bake** ou **Convect Roast**. Appuyer sur les touches numériques correspondant à la température

souhaitée, située entre 100 °F (38 °C) et 550 °F (285 °C).

6. Lorsque la sonde a atteint la température souhaitée, le four s'arrête. Le mot END (FIN) est affiché et quatre signaux sonores retentissent, suivis par un signal toutes les minutes pendant une heure ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Cancel**.

## TOUCHE BREAD PROOFING (FERMENTATION DU PAIN) (CERTAINS MODÈLES)

Pour la fermentation des produits de boulangerie à la levure et leur permettre de lever avant de cuire. Il existe deux méthodes de fermentation:

STANDARD et RAPIDE.

La température de fermentation standard est légèrement supérieure à la température ambiante, ce qui protège la pâte des changements de température et des courants d'air qui risquent d'affecter les résultats de l'opération.

La fermentation rapide donne des résultats plus rapidement que la fermentation standard ou sur comptoir, sans affecter la levure.

1. Appuyer sur la touche **Bread Proofing**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour une fermentation standard et appuyer à nouveau sur cette touche pour une fermentation rapide.
3. Lorsque l'opération est terminée, appuyer sur **Cancel**.

## REMARQUES:

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

- Pour des résultats de rissolage et cuisson optimaux, le préchauffage rapide n'est pas recommandé lors de cuisson sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la position de grille n° 2 ou n° 3 avec l'option de préchauffage rapide.

### MAINTIEN AU CHAUD

- Pour obtenir des qualités alimentaires optimaux, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour conserver couleur et qualité optimaux, les aliments cuits sur le dessus de la cuisinière ne doivent pas être gardés au chaud plus d'une heure.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium ou d'un couvercle.

### POUR RÉCHAUFFER LES PETITS PAINS:

- Recouvrir les petits pains de papier aluminium et les placer au four.
- Appuyer sur **Keep Warm** et **Auto Set**.
- Réchauffer pendant 12 à 15 minutes.

### POUR RÉCHAUFFER LES ASSIETTES:

- Placer 2 piles de quatre assiettes maximum dans le four.

- Appuyer sur **Keep Warm** et **Auto Set**.
- Réchauffer pendant cinq minutes, éteindre le four et laisser les assiettes dans le four pendant encore 15 minutes.
- N'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, (vérifier avec le fabricant).
- Ne pas mettre les plats chauds sur une surface froide, le changement rapide pourrait craqueler les plats.

## SONDE THERMIQUE

- Enlever la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- En raison d'une excellente isolation du four, la chaleur conservée continue à cuire la nourriture une fois que le signal a retenti et que le four s'est arrêté. Pour cette raison, il est important de retirer la nourriture du four dès que le signal sonore retentit.
- Utiliser la poignée de la sonde pour l'introduire et l'enlever. Ne pas tirer sur le câble. **Utiliser une manique pour retirer la sonde, celle-ci pouvant être très chaude.**
- Pour les viandes surgelées, introduire la sonde après 1 à 2 heures de rôtissage.
- Pour nettoyer une sonde qui a refroidi, l'essuyer avec un linge savonneux. **Ne pas immerger la sonde dans l'eau et ne pas la laver au lave-vaisselle.**

# CUISSON AU FOUR, SUITE

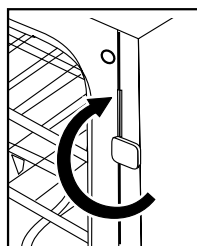
## TOUCHE DRYING (DESSICCATION) (CERTAINS MODÈLES)

Pour dessécher fruits, légumes, plantes aromatiques, etc. Pour de meilleurs résultats, utiliser une grille spéciale. Elle permet à l'air de circuler uniformément autour de la nourriture.

1. Appuyer sur la touche **Drying**.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer une température de 140 °F (60 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de dessiccation souhaitée, située entre 100 °F (38 °C) et 200 °F (95 °C).

3. La porte du four doit être légèrement ouverte pour permettre à l'humidité de s'échapper du four lors du processus de dessiccation.

- Ouvrir légèrement la porte du four.
- Pivoter vers le haut l'entretoise métallique au coin supérieur droit du cadre du four pour tenir la porte en place.



- En tenant l'entretoise en haut, fermer doucement la porte jusqu'à ce qu'elle s'appuie contre l'entretoise. **Suivre le guide de dessiccation à la page 32 pour connaître les temps nécessaires.** Refroidir les nourritures à la température ambiante avant de vérifier si elles sont bien sèches.
  - Lorsque la porte est ouverte, l'entretoise pivote vers le bas et s'appuie au même niveau que le panneau latéral de la cuisinière. Remettre l'entretoise si l'on désire continuer le processus de dessiccation.
4. Lorsque la dessiccation est terminée, arrêter le four en appuyant sur **Cancel**.

## REMARQUES:

### FERMENTATION DU PAIN

- Toute pâte qui doit être levée peut l'être avec la méthode de fermentation standard ou rapide.
- Pour les pâtes nécessitant deux levées, la fermentation standard doit être utilisée pour la première levée. Pour la seconde, l'une ou l'autre méthode peut être utilisée.

### DESSICCATION

- Pour acheter une grille de dessiccation, prendre contact avec votre marchand Jenn-Air pour obtenir l'accessoire «DRYINGRACK» ou composer le 1-800-688-2002.
- La majorité des fruits et légumes séchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 140 °F (60 °C). Pour obtenir des résultats optimaux, dessécher les herbes aromatiques à 100 °F (38 °C). Cependant, à cette température inférieure, prévoir des temps de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- La durée de dessiccation varie selon les critères suivants: contenu en eau et sucre de l'aliment, taille des morceaux, quantité d'aliments à déshydrater, humidité dans l'air.
- Vérifier les aliments au temps de séchage minimum. Les sécher plus longtemps au besoin.

- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, un temps supplémentaire est nécessaire.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayer l'une des méthodes suivantes:

1. Tremper le fruit dans un mélange composé de 2 parties de jus de citron en bouteille pour une partie d'eau fraîche.

2. Tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial à raison d'1 cuillère à thé pour 1 litre (1 pinte) d'eau froide.

- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de dessiccation. Après la dessiccation d'aliments à contenu élevé en sucre ou acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini porcelané peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Consulter d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.



# GUIDE DE DESSICCATION

Fruits	Meilleures variétés pour la dessiccation	Préparation	Durée approximative à 140°F (60° C) **	Résultats de dessiccation
<b>Pommes*</b>	Variétés fermes: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Laver, peler au besoin, évider et couper en tranches de 3 mm (1/8 po).	4 à 8 heures	Souples à croustillantes. Les pommes desséchées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes
<b>Abricots*</b>	Blenheim/Royal les plus courantes. Tilton aussi est une bonne variété	Laver, couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles
<b>Bananes*</b>	Variétés fermes	Peler et couper en tranches de 6 mm (1/4 po).	17 à 24 heures.	Souples à croustillantes
<b>Cerises*</b>	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing.	Laver et retirer les queues. Couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures.	Souples et caoutchouteuses
<b>Nectarines et Pêches*</b>	Variétés à Freestone (noyau non adhérent)	Couper en deux et retirer les noyaux. Épluchage facultatif, mais fruits séchés de meilleur aspect.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses
<b>Poires*</b>	Bartlett	Peler, couper en deux et évider.	24 à 36 heures	Souple et flexibles
<b>Ananas</b>	Frais ou en boîte	Laver, peler et retirer les points épineux. Trancher dans le sens de la longueur et étirer le petit noyau central. Couper diagonalement en tranches de 13 mm (1/2 po).	En boîte: 14 à 18 heures Frais: 12 à 16 heures	Souple et flexibles
<b>Écorces d'orange de citron</b>	Choisir des fruits à écorce rugueuse. Ne pas sécher l'écorce du fruit s'il est marqué «colorant ajouté»	Bien laver. Enlever l'écorce externe sur 1,5 mm (1/16 po) à 3 mm (1/8 po). Ne pas utiliser la partie blanche amère sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes
<b>Légumes</b>				
<b>Tomates</b>	Plum, Roma	Couper en deux, retirer les graines. Placer les tomates peau vers le haut sur la grille. Percer des trous à la fourchette dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes
<b>Carottes</b>	Type demi-long Danvers Imperator, Red Cored Chantenay	Ne pas utiliser les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Laver, enlever les feuilles et peler au besoin. Trancher transversalement ou diagonalement en tranches de 6 mm (1/4 po). Blanchir à la vapeur 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes
<b>Piments Forts</b>	Ancho, Anaheim	Laver, couper en deux et enlever les graines. Percer la peau plusieurs fois fourchette.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et à la croustillantes.
<b>Herbes Aromatiques</b>				
<b>Persil Menthe, Coriandre, Sauge, Origan</b>		Rincer à l'eau froide. Laisser les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis les jeter.	1 à 3 heures	Cassantes, en miettes
<b>Basilic</b>		Couper les feuilles à 8 cm (3 po) ou 10 cm (4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincer les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassantes, en miettes

\* Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Se reporter aux remarques de la page 31 pour connaître les méthodes particulières.

\*\* L'arrêt à 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de dessiccation.

# CUISSON AU FOUR, SUITE

## OPTIONS DE RÉGLAGE

### POUR MODIFIER LES OPTIONS PAR DÉFAUT ET CONFIGURÉES EN USINE:

1. Appuyer sur la touche «O» **Setup Options** (configuration des options) et sur la touche d'option désirée (voir options ci-dessous).
2. L'option actuelle apparaît à l'afficheur.
3. Appuyer sur **Auto Set** pour changer l'option.
4. Appuyer sur toute touche de fonction autre que la touche **Cancel** pour confirmer l'option affichée et sortir du programme.

## OPTIONS DISPONIBLES:

### TIMER 1 ET TIMER 2 (SIGNAL DE FIN DE MINUTERIE)

Il existe trois choix pour les signaux sonores de fin de minuterie.

- Deux signaux sonores (Timer 1) ou quatre signaux sonores (Timer 2), suivis par un signal sonore toutes les 30 secondes jusqu'à cinq minutes (réglage par défaut).
- Deux signaux sonores (Timer 1) ou quatre signaux sonores (Timer 2), suivis par un signal sonore chaque minute jusqu'à 30 minutes.
- Deux signaux sonores (Timer 1) ou quatre signaux sonores (Timer 2), suivis d'aucun autre signal.

**REMARQUE:** Le signal sonore choisi s'applique aux deux minuteries.

### CONTROL LOCK (1) (VERROUILLAGE DES COMMANDES)

Les touches de fonction du tableau peuvent être verrouillées pour empêcher qu'elles soient utilisées, ceci à des fins de sécurité et pour permettre le nettoyage. Le verrouillage des commandes ne verrouille pas la minuterie, l'horloge ou l'éclairage du four.

### 12 HOUR OFF /SABBATH MODE (2) (MODE ARRÊT 12 HEURES/SABBAT)

Le four peut être réglé pour s'arrêter après 12 heures ou rester en marche indéfiniment. Le réglage par défaut l'arrête après 12 heures.

### SOUND LEVEL (3) (NIVEAU SONORE)

Le niveau sonore des signaux peut être changé, IIIIIII(8) représentant le volume le plus élevé et I(1) le plus bas. Le réglage par défaut est à 6.

### 12/24 HOUR CLOCK (4) (HORLOGE 12/24 HEURES)

L'horloge peut être réglée pour 12 heures ou 24 heures. Le réglage par défaut est de 12 heures.

### SCROLL SPEED (5) (VITESSE DE DÉFILAGE)

La vitesse de défilement des messages de l'afficheur peut être modifiée pour aller de **FAST (RAPIDE)** à **MEDIUM (MOYENNE)** à **SLOW (LENTE)**. Le réglage par défaut est la vitesse moyenne.

### COOK TIME BEEPS (6) (SIGNAL SONORE DE FIN DE CUISSON)

Il existe trois choix pour les signaux sonores de fin de cuisson contrôlée par l'horloge.

- Trois signaux sonores suivis par deux signaux sonores chaque minute jusqu'à 30 minutes (réglage par défaut).
- Trois signaux sonores suivis par aucun autre signal.
- Trois signaux sonores suivis par deux signaux sonores toutes les 30 secondes jusqu'à cinq minutes.

### TEMP C/F (7) (TEMPÉRATURE EN C/F)

L'échelle de température peut être affichée en degrés Celsius ou en Fahrenheit. Le réglage par défaut est en Fahrenheit.

### LANGUAGE (8) (LANGUE)

On peut sélectionner la langue anglaise, française ou espagnole pour les messages qui défilent sur l'afficheur.

### DEFAULT (9) (DÉFAUT)

La commande peut être réglée pour revenir au réglage d'usine pour chacune des options.

### DISPLAY ON/OFF (CLOCK) (AFFICHEUR EN MARCHE/ÉTEINT) (HORLOGE)

L'affichage de l'heure peut être éteint lorsque le four n'est pas en cours de cuisson ou d'autonettoyage.

### AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

S'il semble que le four devient trop chaud ou trop froid, on peut le régler soi-même. Faire cuire plusieurs articles puis ajuster la température, de 10 °F (5 °C) à la fois.

### AJUSTEMENT:

1. Appuyer sur **Bake** et entrer 550 °F (285 °C).
2. Appuyer et maintenir la pression sur **Bake** pendant plusieurs secondes jusqu'à l'affichage de **TEMP ADJ (MODIF. TEMP.)**.
3. Appuyer sur **Auto Set** - la température change de 5 °F (3 °C) chaque fois que l'on appuie sur la touche. La commande accepte des modifications de -35 à +35 °F (-20 à +20 °C).
4. Si l'ajustement a déjà été effectué, cette modification sera affichée. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15 °F (8 °C). L'afficheur indique -15 °F (-8 °C).
5. Une fois l'ajustement effectué, appuyer sur toute touche de fonction. Les mots **OPTION CHANGED (OPTION MODIFIÉE)** défilent et l'heure du jour apparaît à l'afficheur. Le four peut maintenant cuire à la température ajustée.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

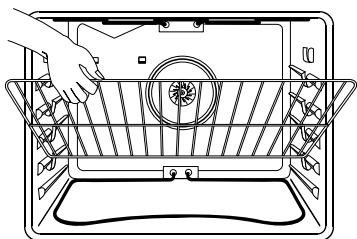
La lumière du four se met en marche automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur **Oven Light** (éclairage de four) sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lumière. Elle s'allume automatiquement une minute après la fin d'une opération de cuisson contrôlée par l'horloge.

## GRILLES DU FOUR

Le four est doté de deux grilles (3 grilles avec convection). Ces grilles comportent un dispositif de calage.

### EXTRACTION:

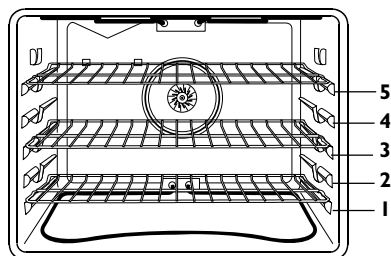
Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



### RÉINSTALLATION:

Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

## POSITIONS DES GRILLES



Four à convection à trois grilles.  
(Utiliser les positions 1, 3 et 5)

### POSITION N° 5:

Pour cuisson brève au gril – pain grillé ou aliments très minces.

### POSITION N° 4:

Pour gril et cuisson normale sur deux grilles.

### POSITION N° 3:

Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés et pour cuire au gril.

### POSITION N° 2:

Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets et cuisson sur deux grilles.

### POSITION N° 1:

Pour rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges et cuisson sur deux grilles.

### CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

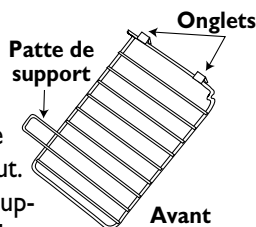
**Deux grilles:** Placer les grilles aux positions 2 et 4, ou 1 et 4.

**Trois grilles:** (Fonctions à convection seulement – certains modèles). Utiliser les positions 1, 3 et 5 (voir l'illustration).

## DEMI-GRILLE (CERTAINS MODÈLES)

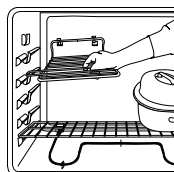
### INSTALLATION DANS LE FOUR:

1. Installer toujours la demi-grille lorsque le four est froid.
2. Saisir la demi-grille par le centre, en haut. Aligner la patte de support latérale entre les supports de grille des quatrième et cinquième niveaux. Insérer les deux onglets de l'arrière de la demi-grille dans les fentes de la paroi arrière du four – en haut/à gauche.
3. Pousser fermement sur la surface supérieure de la demi-grille pour faire entrer les onglets dans les fentes et pour placer la patte de support latérale sur le support de grille du quatrième niveau.
4. Vérifier que l'installation est correcte – placer la main sur la surface supérieure de la demi-grille et appuyer fermement.



### DÉPOSE DE LA DEMI-GRILLE:

Lorsque le four est froid, saisir la demi-grille au centre/en haut et tirer vers le haut pour faire sortir les onglets des fentes de la paroi arrière du four.



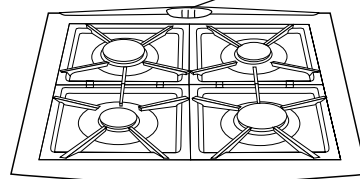
## REMARQUES:

- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, avant de mettre la main dans le four pour introduire ou enlever un plat, laisser la vapeur et l'air chaud s'échapper.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, pour éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.
- Si l'accessoire HALFRACK n'est pas inclus avec la cuisinière, prendre contact avec le revendeur Jenn-Air ou composer le 1-800-688-2002.

## ÉVENT DU FOUR

Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Ne JAMAIS obstruer l'ouverture de l'évent.

POSITION DE L'ÉVENT DU FOUR



## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

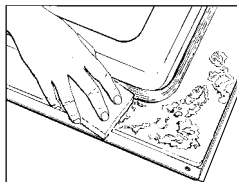
Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement lors du nettoyage, du gril et de certaines opérations de cuisson. Il est utilisé pour que les pièces internes du tableau de commande restent fraîches. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les pièces ont refroidi. Il peut continuer à fonctionner une fois que le four s'est arrêté. Ceci est normal.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## TOUCHE CLEAN (NETTOYAGE)

Sert à programmer un cycle d'autonettoyage ou d'autonettoyage différé. Si l'on appuie une fois sur la touche **Clean**, le cycle se met en marche immédiatement. Si l'on appuie une deuxième fois, le cycle est différé.

- Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami\*. Ces zones ne sont pas exposées aux températures de nettoyage.



- Retirer les grilles de four. Si les grilles sont laissées pendant un cycle d'autonettoyage, elles peuvent se décolorer et leur fonctionnement peut être altéré. Éteindre la lumière du four et fermer la porte.

\* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

## MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE:

1. Appuyer sur **Clean** une fois.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer 3 heures de temps de nettoyage et appuyer de nouveau pour programmer 4 heures et encore une fois si l'on désire 2 heures de temps de nettoyage.
3. Les mots **CLEANING (NETTOYAGE)** et **LOC (VERROUILLAGE)** plus le temps de nettoyage paraissent à l'afficheur.
4. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le mot **CLEANED (NETTOYÉ)** sera affiché. **LOC (VERROUILLAGE)** reste affiché tant que le four n'a pas refroidi (environ 1 heure).
5. Lorsque le four a refroidi, **LOC (VERROUILLAGE)** n'est plus affiché et la porte peut être ouverte.
6. Essuyer l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide. Si de la saleté reste, cela indique que le cycle n'a pas été assez long.

## ANNULATION D'UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE:

1. Appuyer sur **Cancel**.
2. Si le mot **LOC (VERROUILLAGE)** n'est pas affiché, ouvrir la porte du four. Si **LOC (VERROUILLAGE)** est affiché, laisser le four refroidir.

## MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE:

1. Appuyer sur **Clean** deux fois.
2. Appuyer sur **Auto Set** pour programmer une attente de 2 heures. À chaque

fois que l'on appuie sur **Auto Set**, cela ajoute 2 heures jusqu'à un total maximum de huit heures à partir de l'heure réelle.

3. L'heure de départ et l'heure du jour seront affichées pendant la période d'attente.
4. À la fin de la période d'attente, les mots **CLEANING (NETTOYAGE)**, **LOC (VERROUILLAGE)** et la durée de nettoyage paraissent à l'afficheur.
5. Suivre les étapes 4-6 de la section précédente.

## REMARQUES:

- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot **LOC (VERROUILLAGE)** est visible sur l'afficheur.
- Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage. L'émission d'odeurs diminuera au cours du temps.
- Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.
- Pour minimiser la formation de flammes durant le nettoyage, éliminer les résidus de graisse ou de renversement avant le nettoyage. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de soulever légèrement l'élément de cuisson au four (2,5 cm [1 po]).
- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors

d'un cycle de nettoyage. Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des événements du four lors d'un cycle d'autonettoyage.

- Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors de l'autonettoyage. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.
- Essuyer les résidus sucrés et acides, comme patates douces, tomates ou sauces à base de lait avant un cycle d'autonettoyage. La porcelaine vitrifiée est résistante à l'acide mais pas à l'épreuve des acides et peut se décolorer si les résidus ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.
- Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et N'affectera PAS la performance du four.

# NETTOYAGE

## MISES EN GARDE:

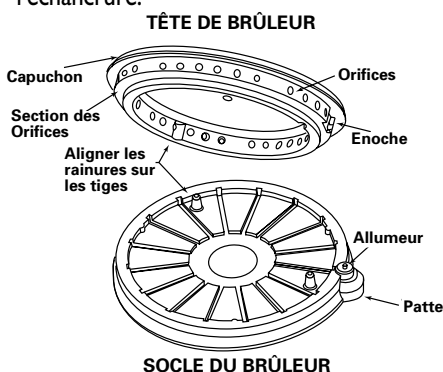
- Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

## LÈCHEFRITE ET SA GRILLE

- Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus.
- Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces.
- On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

## TÊTES DE BRÛLEUR

- Les têtes des brûleurs de surface sont amovibles. La partie couvercle de la tête est en porcelaine et la zone des orifices est en aluminium. Laver les têtes des brûleurs dans l'évier avec un détergent doux et un grattoir en plastique.
- Vérifier que tous les orifices sont propres. S'ils sont obstrués, introduire une aiguille directement dans chacun des orifices, en veillant à ne pas élargir ou déformer les orifices.
- Pour remplacer les têtes, aligner soigneusement la patte de la base de brûleur avec l'échancrure de la tête. Les deux pitons s'enclenchent dans les fentes lorsque la patte est alignée avec l'échancrure.



**REMARQUE :** Lorsque les têtes des brûleurs sont enlevées pour être nettoyées, ne pas renverser des liquides dans les trous de la base des brûleurs.

## GRILLES DES BRÛLEURS

- Laver les grilles dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon en plastique non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et une crème commerciale pour Cooktop Cleaning Creme\* (produit n° 20000001)\*\*.
- Les grilles sont en fonte émaillée et sont très durables. Cependant, elles vont graduellement perdre leur brillant et se décolorer, par suite de leur exposition aux températures élevées de la flamme de gaz.

## ZONE DE LA CONSOLE DE COMMANDE/HORLOGE

- Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 33.
- Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. **NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.**

## TABLEAU DE COMMANDE

- L'essuyer avec un linge humide.
- Pour les taches rebelles, utiliser des produits de nettoyage modérément abrasifs comme Bon Ami\*. **NE PAS** utiliser de produits abrasifs tels que tampons en laine d'acier ou produits de nettoyage du four. Ces produits risquent d'endommager de façon permanente la surface.

## BOUTONS DE COMMANDE

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.

- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

## SURFACE DE CUISSON EN ÉMAIL VITRIFIÉ

L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.

- Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.
- Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

## POIGNÉES DE PORTE – ARTICLES À FINITION EN PLASTIQUE

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

**REMARQUE:** Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.

**REMARQUE:** Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).

\*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

\*\* Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

même, mettre une goutte d'huile végétale sur les guides de grille.

**REMARQUE:** Retirer les grilles du four lors d'un cycle d'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four, elles risquent d'être endommagées et de se décolorer.

### ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.**
- **Nettoyage journalier/saleté légère** – Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409\* ou un produit semblable verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour

polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour Stainless Steel Magic Spray\* (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)\*\*.

- **Saleté modérée/épaisse** – Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub\* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite\* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray\*.
- **Décoloration** – À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner\*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray\*.

### TIROIR DE RANGEMENT – ÉMAIL PEINT

- Une fois le tiroir refroidi, le laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface chaude ou tiède avec un linge humide, au risque d'endommager la surface et de provoquer une brûlure par la vapeur.
- Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage moyennement abrasifs comme de la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami\*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les tampons en laine d'acier ou les produits de nettoyage du four. Ces produits vont rayer ou endommager de façon permanente la surface.

**REMARQUE:** Essuyer les produits renversés à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge sec surtout s'il s'agit d'acide ou de sucre. La surface peut se décolorer ou se ternir si la saleté n'est pas immédiatement enlevée. Ceci est surtout important dans le cas de surfaces blanches.

\*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

\*\* Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

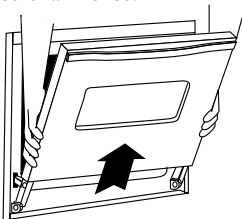
## PORTE DU FOUR

### ATTENTION:

- **NE JAMAIS** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **NE JAMAIS** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **NE JAMAIS** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

### DÉPOSE DE LA PORTE:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



### RÉINSTALLATION:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.

3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

**REMARQUE:** On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

## HUBLOT DU FOUR POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:

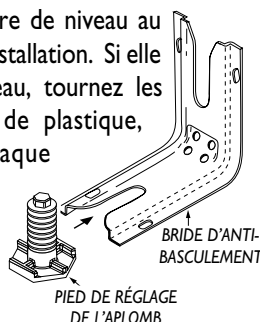
1. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
2. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

## PIEDS DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

- Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Mettez la cuisinière de niveau au moment de son installation. Si elle n'est pas de niveau, tournez les pattes réglables de plastique, situées dans chaque coin, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.



## LAMPE DU FOUR

*Pour remplacer l'ampoule, la commander auprès du service-client de Maytag. Composer le 1-800-688-2002, demander le numéro de pièce 74004458 – ampoule aux halogènes.*

### ATTENTION:

- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

### POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

1. Lorsque le four est froid, saisir le bord du cabochon avec les doigts, tirer et enlever.
2. Enlever soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
3. Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de la nouvelle ampoule, ne pas la toucher avec les mains ou doigts nus. La tenir avec un linge ou un essuie-tout en papier. Enfoncer les broches de la nouvelle ampoule **dans** les petites cavités du socle en céramique.
4. Remettre en place le cabochon en l'enclenchant en place.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

### DÉPLACEMENT D'UN APPAREIL À GAZ

Les raccords des appareils à gaz, utilisés pour raccorder cet appareil à l'alimentation de gaz, ne sont pas prévus pour un mouvement continu. Une fois l'appareil installé, il ne faut pas le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé ou déplacé pour être réparé, suivre la technique décrite dans les instructions d'installation. Pour renseignements, composer le Jenn-Air Customer Service à le 1-800-688-2002.

Pour empêcher la cuisinière de basculer accidentellement, il faut la fixer au sol en coulisant le pied arrière de réglage de l'aplomb dans le support antibasculement.

### TIROIR DE REMISAGE

Le tiroir de remisage, en bas de la cuisinière, est un endroit pratique et sûr pour le remisage des ustensiles en métal et en verre. On NE DOIT PAS y remiser des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables. Retirer le tiroir pour nettoyer sous la cuisinière.

**Dépose:** Vider le tiroir, puis tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la position de la seconde butée. Saisir les côtés et soulever pour pouvoir retirer le tiroir.

**Réinstallation:** Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée. Soulever et continuer à pousser le tiroir jusqu'à la position de fermeture.



# AVANT DE CONTACTER UN RÉPARATEUR

## POUR LA PLUPART DES PROBLÈMES OBSERVÉS, ÉSSAYER D'ABORD CE QUI SUIT:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

## NON-FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL – TOTAL OU PARTIEL.

- Déterminer si les commandes des éléments de la surface de cuisson et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pgs. 25 et 27.
- Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir pg. 35.
- Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pgs. 29 et 35.
- Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir pg. 33.

## RÉSULTATS DE CUISSON AU FOUR DIFFÉRENTS DE ATTENTES OU DE CEUX PRODUITS PAR LE FOUR ANTÉRIEUR.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement à la pg. 34.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir à la page 33 les instructions d'ajustement de la température du four. **REMARQUE:** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Vérifier que la température du four a diminué de 25 °F (15 °C) lors d'une cuisson par convection.
- Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure «**La cuisson simplifiée**».
- S'assurer que le four est préchauffé si la recette ou le mode d'emploi recommandent le préchauffage.
- Vérifier la position des grilles. Voir page 34.

## RÉSULTATS INCORRECTS LORS DE LA CUISSON AU GRIL, OU ÉMISSION EXCESSIVE DE FUMÉE.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du grill.

- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au grill.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

## IMPOSSIBILITÉ D'AUTONETTOYAGE DU FOUR.

- Déterminer quel appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir pg. 35.
- Vérifier que la porte est fermée.

## LE FOUR NE S'EST PAS CORRECTEMENT NETTOYÉ.

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

## LA PORTE DU FOUR NE SE DÉVERROUILLE PAS APRÈS L'AUTONETTOYAGE.

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOC (VERROUILLAGE) sur l'afficheur.

## ACCUMULATION D'HUMIDITÉ DANS LE FOUR OU SUR LE HUBLOT.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

## UN BRÛLEUR DE SURFACE NE S'ALLUME PAS.

- Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur ou de l'orifice situé directement sous l'allumeur. Voir page 36.
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT).

## SÉPARATION ENTRE LES FLAMMES ET LE BRÛLEUR.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.
- Prendre contact avec un réparateur agréé Jenn-Air.

## FLAMMES NON UNIFORMES.

- Orifices de brûleur obstrués.

## LA FLAMME D'UN BRÛLEUR DE SURFACE EST JAUNE.

- Prendre contact avec un réparateur agréé Jenn-Air.
- Quelques pointes jaunes sur la flamme sont acceptables avec le gaz de pétrole liquéfié.

## ÉMISSION D'UNE FORTE ODEUR OU DE FUMÉE LORS DE LA MISE EN MARCHÉ DU FOUR.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.

## LE BRUIT D'UN VENTILATEUR PEUT ÊTRE ENTENDU.

- C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.

## «F» PLUS UN NUMÉRO ET LE MESSAGE: "CALL AN AUTHORIZED SERVICER OR CALL 800-688-1100".

- Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émission d'un signal sonore), appuyer sur la touche **Cancel**. Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'émission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.
- Si le four est très sale, la formation de flammes durant une opération d'autonettoyage peut déclencher l'apparition d'un code d'anomalie. Appuyer sur la touche **Cancel** et laisser le four refroidir complètement, nettoyer les excessives de résidus, puis exécuter de nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.

# GARANTIE DE LA CUISINIÈRE JENN-AIR

## Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

## Garantie limitée - pièces seulement

**Deuxième année** - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

**De la troisième à la cinquième année** à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.
- **Brûleurs à gaz scellés**

## Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

## Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

## NE SONT PAS COUVERTS PAR CETTE GARANTIE:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
  - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
  - c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
  - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
  - a. Correction d'erreurs de mise en service.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

## SI L'INTERVENTION D'UN RÉPARATEUR EST NÉCESSAIRE

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1100**.

**REMARQUE:** Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

- a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - c. Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - d. Description claire du problème observé;
  - e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.

# ESTUFA ELÉCTRICA EMPOTRADA DE EVACUACIÓN PARA GAS Y ELECTRICIDAD JENN-AIR

---

## GUÍA DEL USUARIO

### *T*ABLA DE MATERIAS

Instrucciones Importantes sobre Seguridad .....	43-46
Cocinando en la Estufa .....	47-48
Cocinando en el Horno .....	49-57
Cuidado y Limpieza .....	57-59
Mantenimiento .....	60-61
Antes de Solicitar Servicio .....	62
Garantía .....	63

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

Número de Serie

Fecha de Compra

## Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance  
1-800-688-1100  
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m.  
Hora del Este)  
Internet: <http://www.jennair.com>

**Para información sobre servicio, ver  
página 63.**

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico** para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

**Para asegurar funcionamiento correcto y seguro:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reparar ninguna pieza de su estufa, a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

**ADVERTENCIA:** Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.

– No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.

– **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**

- No trate de encender ningún artefacto.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Sigalas instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.
- Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.
- La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.

## INSTRUCCIONES GENERALES

### **ADVERTENCIA:**

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**



**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

## PARA EVITAR UN INCENDIO O DAÑO CAUSADO POR EL HUMO

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

**NUNCA** deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

## EN CASO DE INCENDIO

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

**NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.

- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

## SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

**NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de

los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

**ATENCION: NUNCA** almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

## GENERALIDADES

**NUNCA** use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o entibiar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, el respiradero del horno, las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

**ADVERTENCIA: NUNCA** use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

## SEGURIDAD PARA COCINAR

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

**NUNCA** deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

**NUNCA** caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use toallas secas y gruesas. Las toallas húmedas pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como toallas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

**NUNCA** use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD, CONT.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaallas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaallas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

**ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

**NUNCA** use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

## UTENSILIOS APROPIADOS

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el

quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa. Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

**ELEMENTOS CALEFACTORES**  
**NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.**

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno y las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

## SEGURIDAD DE LA LIMPIEZA

Apague todos los controles y espere que se enfrien las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

## HORNO AUTOLIMPIANTE

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sellado hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta. No use limpiadores de horno de ninguna clase en el horno ni alrededor de cualquier parte del horno autolimpiante.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames excesivos para evitar que se produzca demasiado humo, llamaradas o llamas. **ATENCION:** No deje alimento ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Las estufas empotradas están equipadas con un ventilador de enfriamiento que funciona automáticamente durante un ciclo de limpieza. Si el ventilador no se enciende, cancele el ciclo de limpieza y póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

## AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y

exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de

petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

**AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:** Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina

o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA**

# COCINANDO EN LA ESTUFA

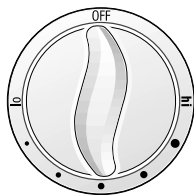
## CONTROLES SUPERIORES

### ATENCIÓN:

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición 'OFF' (APAGADO) antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

## PERILLAS DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde 'lo' a 'hi' (Bajo a Alto). En el ajuste 'hi' se puede sentir un tope o una muesca.



Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cuál es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración siguiente muestra la ubicación del quemador delantero derecho.



## PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

Su cubierta tiene quemadores de gas sellados con reencendido automático. Si la llama del quemador se apaga, el sistema automáticamente producirá una chispa para reencender el quemador.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador. (Para conservar el acabado de la rejilla, no haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla para absorber el calor proveniente de la llama del quemador.)
2. Oprima la perilla y gire inmediatamente a la izquierda al ajuste deseado.
  - Se escuchará un chasquido (chispa) y el quemador se encenderá. (Todos los encendedores producirán chispa cuando cualquier perilla de los quemadores superiores se enciende. Sin embargo, solamente el quemador seleccionado se encenderá.)

## FUNCIONAMIENTO DURANTE UNA INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA

1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición deseada.

### ATENCIÓN:

- Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF". Primero encienda el fósforo y manténgalo en posición antes de girar la perilla.
- **No deje** desatendida la cubierta cuando cocine durante una interrupción de la corriente eléctrica. La característica de reencendido automático no funciona durante una interrupción de la corriente eléctrica.

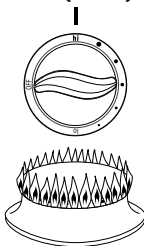
## AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama. Para información sobre los utensilios de cocina y otros factores que afectan los ajustes de la llama, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

### Ajustes

### Usos

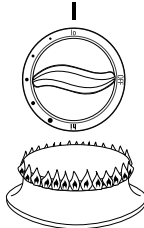
#### 'hi' (Alto)



Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente.

#### 'lo' (Bajo)



Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla.

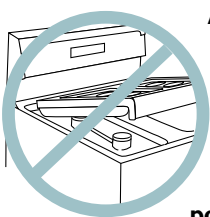
Se puede a veces cocinar en el ajuste "Lo" si el utensilio se tapa. Es posible reducir el calor girando la perilla hacia "OFF". Verifique que la llama sea estable.



## CUBIERTA

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.



A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. **No intente levantar la cubierta por ningún motivo.**

## QUEMADORES SELLADOS

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa.

Sin embargo, las cabezas de los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. La parte de la cabeza del quemador puede ser fácilmente sacada para su limpieza. (Ver en la página 58 las instrucciones sobre la limpieza.)

## QUEMADOR DE ALTO RENDIMIENTO

(12.000 BTU\*)

Existe un quemador de alto rendimiento en su estufa, situado en la posición derecha delantera. Este quemador ofrece cocción más rápida y puede ser usado para hervir rápidamente agua o para cocinar grandes cantidades de alimento.

## QUEMADOR PARA COCINAR A FUEGO LENTO

Este quemador está ubicado en la posición delantera izquierda. El quemador para cocinar a fuego lento ofrece una llama de menor intensidad de calor (BTU inferior) para calentar salsas delicadas o derretir chocolate.

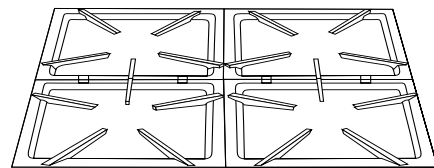
*\*El régimen nominal de BTU variará cuando se usa gas licuado.*

## REJILLAS DE LOS QUEMADORES

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

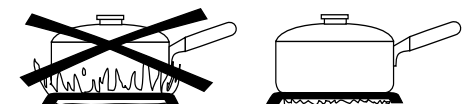
**No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.**

Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

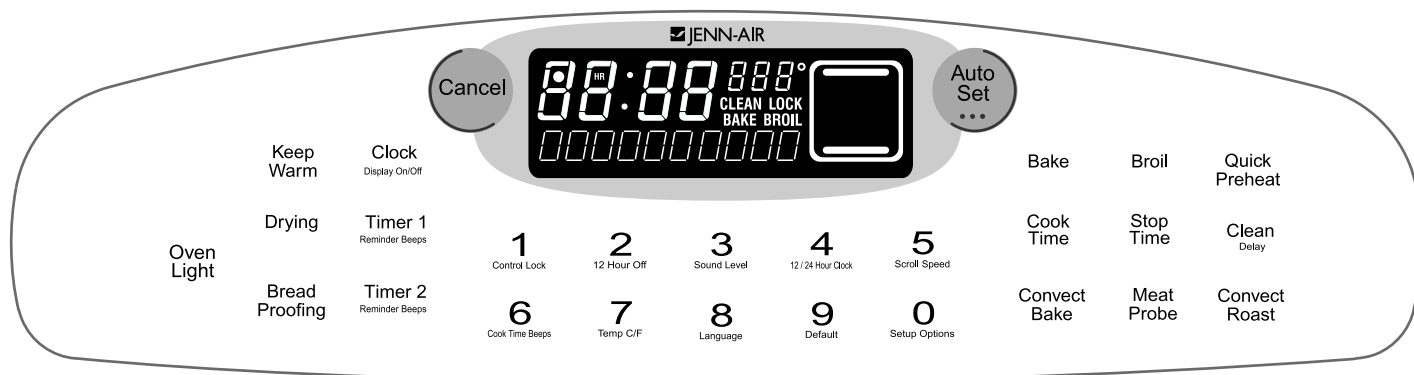


## NOTAS:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo. Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)  
Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un “chasquido” cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de ‘hi’ a ‘lo’, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición ‘Off’ (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



# COCINANDO EN EL HORNO



El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. El panel de control que se muestra incluye la característica 'Convect' (convección) y otras características específicas de otros modelos. (El estilo puede variar dependiendo del modelo.)

## ATENCIÓN:

- Asegúrese que todo el material de empaque haya sido sacado del horno antes de encenderlo.
- **Advertencia Sobre Alimentos Preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se curva o se daña de cualquier otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y el envase. El alimento puede estar contaminado.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- No use el horno para guardar alimentos o utensilios.

**NOTA:** La temperatura o la hora serán programadas automáticamente cuatro segundos después de hacer la selección.

Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y la tecla 'Auto-Set' o las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

## OPCIONES DE CONTROL

En el panel de control se indican varias opciones de control debajo de las teclas numéricas. Las opciones establecidas en la fábrica pueden ser cambiadas de acuerdo a sus preferencias. Ver la Página 55 para mayor información.

## PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE CONTROL

### TECLA 'CLOCK' (RELOJ)

1. Oprima la tecla 'Clock'. La palabra 'TIME' destellará en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para colocar la hora actual.

Después de una falla de energía, aparecerá 'POWER INTERRUPTION' (Falla Eléctrica) seguido de 'SET CLOCK' (Programar Reloj).

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función está desplegada, oprima la tecla 'Clock'.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo

de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

El reloj puede ser programado para un reloj de 24 horas. Ver Opciones de Control (Reloj de 12/24 Horas), página 55.

## TECLAS 'TIMER'

### (CONTADORES DE TIEMPO)

El(los) contador(es) de tiempo pueden ser programados para cualquier período de tiempo hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El(los) contador(es) funciona(n) independientemente de cualquier otra función y puede(n) ser programados cuando alguna otra función del horno esté activa. **EL CONTADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.**

1. Oprima el 'Timer 1' (Contador 1) o la tecla 2. El 'TIMER 1' o la tecla 2 destellarán respectivamente. '0HR:00' aparecerá en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora deseada.
3. El 'TIMER 1' o el 'TIMER 2' se desplegarán. Si ambos contadores están activos, el contador de tiempo que tenga una cantidad de tiempo restante menor, aparecerá en el indicador.

**EJEMPLO:** Para programar un contador para 5 minutos, oprima la tecla 'Timer 1' y la tecla numérica 5. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

## FUNCIONAMIENTO DE LAS TECLAS DE CONTROL

- Oprima la tecla de función deseada.
- Oprima la tecla 'Auto Set' (Ajuste Automático) o la(s) tecla(s) numérica(s) apropiada(s) para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprime una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si se produce un error de programación.
- Aparecerán instrucciones adicionales en la pantalla después de que se opriman las teclas de función.

4. El último minuto de la cuenta regresiva será desplegado en segundos.

5. Al final del tiempo programado se desplegará 'END' (Fin) y se oirán dos señales sonoras seguidas por una señal cada 30 segundos durante 5 minutos. **Oprima la tecla 'Timer' correspondiente para cancelar las señales sonoras.**

**NOTA:** La señal sonora del Contador de Tiempo al final de un tiempo programado puede cambiarse. Ver Opciones de Control (Señal de Fin del Contador), p. 55.

#### Para Cancelar un Tiempo Programado:

Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' correspondiente durante varios segundos. Después de una pequeña pausa aparecerá la hora del día.

#### U

Oprima la tecla 'Timer' y la tecla numérica "0". Después de una pequeña pausa, el contador será cancelado.

#### TECLA 'CANCEL' (CANCELAR)

Se usa para cancelar toda la programación excepto las funciones del Reloj y del Contador de Tiempo.

#### TECLA 'AUTO SET'

##### (AJUSTE AUTOMÁTICO)

Se usa con las teclas de función para programar automáticamente:

- la temperatura de horneado a 350°F
- la temperatura de asado u horneado por convección a 325°F (modelos selectos)
- 'hi' o 'lo' broil (asado a la parrilla alto o bajo)
- tres horas de tiempo de limpieza
- temperatura de secado a 140°F (modelos selectos)
- temperatura por sonda a 160°F (modelos selectos)
- temperatura para mantener caliente a 170°F (modelos selectos)
- esponjamiento rápido o estándar de la masa (modelos selectos)
- para cambiar las opciones de control

#### TECLA 'BAKE' (HORNEAR)

Se usa para hornear y asar.

1. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear).
2. Oprima nuevamente para 350°F u oprima la tecla 'Auto Set'. Cada vez que oprime la tecla 'Auto Set' la temperatura se elevará en 25°F. U oprima la tecla numérica apropiada para la temperatura deseada entre 100°F y 550°F.
3. Cuando el horno se enciende, se iluminará un indicador rojo de precalentamiento y el icono de hornear se desplegará en el indicador.



4. Una señal sonora indicará que el horno está precalentado a la temperatura seleccionada. El indicador de precalentamiento se apagará.
5. Cuando se termina la cocción, oprima la tecla 'Cancel'. Retire el alimento del horno.

#### TECLA 'CONVECT BAKE'/TECLA 'CONVECT ROAST' (HORNEAR POR CONVECCIÓN/ASAR POR CONVECCIÓN) (MODELOS SELECTOS)

1. Oprima la tecla 'Convect Bake' (Hornear por Convección) o 'Convect Roast' (Asar por Convección).
2. Oprima nuevamente para 325°F u oprima la tecla 'Auto Set'. Cada vez que oprima 'Auto Set' se elevará la temperatura en 25°F. También puede oprimir las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada entre 100°F y 550°F.
3. Cuando el horno se enciende se iluminará un indicador rojo de precalentamiento y aparecerá el icono de convección.

**NOTA:** Cuando el horno es programado para precalentar para horneado regular (ya sea precalentado estándar o rápido), el ventilador de convección funcionará durante el período de precalentamiento. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el ventilador de

#### NOTAS:

##### HORNEADO

- Para volver a desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento oprima la tecla 'Bake'.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla 'Bake' y las teclas numéricas correspondientes.
- Espere 10 a 12 minutos para que el horno se precaliente.
- No use temperaturas inferiores a 140°F para mantener el alimento caliente o inferiores a 200°F para cocinar. Por razones de seguridad de los alimentos, no se recomiendan las temperaturas más bajas.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

##### HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN (modelos selectos)

- La función 'Convect Bake' (Hornear por Convección) hace pasar por ciclos los elementos de hornear y de asar a la parrilla junto con el ventilador de convección a una velocidad baja.

• Como regla general, cuando hornee por convección, ajuste la temperatura del horno 25°F más baja que las instrucciones de la receta tradicional o de una mezcla preparada. El tiempo de horneado será el mismo o unos pocos minutos menos que las instrucciones.

• La función 'Convect Roast' (Asar por Convección) hace pasar los elementos de hornear y asar a la parrilla junto con el ventilador de convección a una velocidad alta.

• Cuando ase carne usando el ajuste por convección, los tiempos de asado serán hasta 30% menos. (Usa las temperaturas de asado tradicionales.)

• Ver la tabla de asar en el folleto "La Cocina Fácil" para las temperaturas y tiempos recomendados para asado y las sugerencias adicionales sobre horneado y asado por convección.

• El ventilador de convección se detendrá siempre que se abra la puerta del horno.

# COCINANDO EN EL HORNO, CONT.

convección se apagará. Esto es parte del funcionamiento normal.

- Una señal sonora le indicará que el horno está precalentado a la temperatura seleccionada. El indicador de precalentamiento se apagará.
- Cuando se ha terminado de hornear, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno.

## TECLA **'BROIL'** (ASAR A LA PARRILLA)

Se usa para dorar o asar a la parrilla. Para obtener mejores resultados, use la asadera provista con su electrodoméstico.

- Oprima la tecla **'Broil'**.
- Oprima la tecla **'Auto Set'** para **'hi broil'** y oprima nuevamente para **'lo broil'** u oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la temperatura deseada de asar a la parrilla entre 300° y 550°F.
- Para asado a la parrilla óptimo, precaliente el horno de 3 a 4 minutos o hasta que el elemento del asador esté rojo.
- Coloque el alimento en el horno dejando la puerta del horno abierta hasta la primera posición de tope (aproximadamente cuatro pulgadas).
- Siga las recomendaciones para asar a la parrilla indicadas en el folleto **"La Cocina Fácil."**
- Cuando haya terminado de asar a la parrilla, oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento y la asadera del horno.

## TECLAS **'COOK TIME/STOP TIME'** (TIEMPO DE COCCIÓN/TIEMPO DE PARADA) (HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ)

Se usan para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente. El tiempo de cocción puede ser programado para hasta 11 horas y 59 minutos (11:59). El reloj debe estar funcionando y en la hora correcta para que esta característica funcione.

## PARA COMENZAR A COCINAR INMEDIATAMENTE Y QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

- Oprima la tecla **'Cook Time'**. **'COOK TIME'** destellará en el indicador. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
- Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** (modelos selectos) y seleccione la temperatura. El **TIEMPO DE COCCIÓN** se desplegará junto con la temperatura.
- Un minuto antes del fin del tiempo de cocción programado, se encenderá la luz del horno. La luz se apagará automáticamente cuando se oprima la tecla **'Cancel'** o después de que se abra y se cierre la puerta del horno.
- Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente, **'End'** y **'COOK TIME'** se desplegarán y se oirán tres señales sonoras.
- Oprima la tecla **'Cancel'**. Retire el alimento del horno. Si el programa no se cancela, se oirá dos señales sonora cada minuto durante 30 minutos.

**NOTA:** Los avisadores de Tiempo de Cocción/Tiempo de Parada pueden ser cambiados. Ver Opciones de Control (Avisador de Fin de Tiempo de Cocción), Página 55.

## NOTAS:

### ASADO A LA PARRILLA

- 'Hi broil'** se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use **'lo broil'** cuando esté asando alimentos de cocción más prolongada para permitirles que se cocinen bien sin dorarse en forma excesiva.
- Se encenderá automáticamente un ventilador de enfriamiento cuando se asa a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico de reparación calificado.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa se escurra hacia la asadera.

## PARA RETRASAR EL COMIENZO DEL HORNEADO Y QUE SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

- Oprima la tecla **'Cook Time'**. **'COOK TIME'** destellará en el indicador. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
- Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** (modelos selectos) y seleccione la temperatura. Se desplegará el **TIEMPO DE COCCIÓN** junto con la temperatura.
- Oprima la tecla **'Stop Time'**. El indicador muestra cuando el horno se detendrá asumiendo un comienzo inmediato.
- Oprima nuevamente la tecla **'Stop Time'**. **'STOP TIME'** debe destellar para programar el tiempo de comienzo diferido.
- Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo en que usted desea que el horno se apague.
- Se desplegará **'DELAY'** en el indicador.
- Al fin del período diferido, en el indicador se desplegará **'BAKE'** y **'COOK TIME'** junto con la temperatura.
- Siga desde el paso 3 al 5 de la sección anterior.

- Los tiempos de asado a la parrilla aumentarán y el dorado será ligeramente menor si la estufa está instalada en un circuito de 208 voltios.

### HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

- No se recomienda que los alimentos que pueden dañarse fácilmente, tales como productos lácteos, carne de cerdo, de ave o mariscos, sean cocinados en tiempos diferidos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para hornear alimentos horneados que requieren que el horno se precaliente, tales como pasteles, galletas y pan.

## TECLA 'QUICK PREHEAT' (TECLA DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO) (MODELOS SELECTOS)

Se usa para disminuir el tiempo de precalentamiento cuando se usa la tecla 'Bake' o 'Convect Bake'. Se usa para todos los alimentos cuando se hornea en una sola parrilla.

- Oprima la tecla 'Quick Preheat'. 'QUICK PREHEAT - 1 RACK BAKING' (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO - HORNEAR CON UNA PARRILLA) se desplazará dos veces y luego se desplegará 'PREHEATING' (PRECALENTAMIENTO).

## PARA VOLVER AL PRECALENTAMIENTO ESTÁNDAR:

- Oprima nuevamente la tecla 'Quick Preheat'. Esto proporcionará precalentamiento estándar y el indicador desplegará 'STANDARD PREHEAT' (PRECALENTAMIENTO ESTÁNDAR).

## TECLA 'KEEP WARM' (MANTENER CALIENTE) (MODELOS SELECTOS)

Para mantener alimentos calientes de manera segura o para calentar panes y platos.

1. Oprima la tecla 'Keep Warm'.
2. Oprima la tecla 'Auto Set' para 170°F u oprima las teclas numéricas correspondientes para temperaturas entre 145° y 190°F.
3. En el indicador visual se desplegarán 'KEEP WARM' y la temperatura seleccionada cuando la función esté activa.
4. Cuando acabe el calentamiento, oprima la tecla 'Cancel'. Retire el alimento del horno.

## TECLA 'MEAT PROBE' (SONDA PARA LA CARNE) (MODELOS SELECTOS)

Se usa para asar y hornear alimentos a la temperatura deseada sin sobrecocerlos o sin dejarlos crudos.

1. Inserte la sonda en el alimento. (Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.)
2. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado derecho superior del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente. En el indicador aparecerá 'PRESS PROBE PAD' (OPRIMA LA TECLA SONDA).

3. Oprima la tecla 'Probe'.

4. Ajuste la temperatura interna deseada del alimento oprimiendo la tecla 'Auto Set' para 160°F u oprima las teclas numéricas apropiadas para temperatura entre 100° y 185° F.

5. Oprima la tecla 'Bake', 'Convect Bake' o 'Convect Roast'. Oprima las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada entre 100° a 550° F.

## NOTAS:

### 'QUICK PREHEAT' (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO)

- Para resultados óptimos con el horneado y dorado, 'Quick Preheat' no se recomienda cuando se hornea en parrillas múltiples.
- Para mejores resultados, use la posición 2 o 3 de la parrilla cuando use la opción 'Quick Preheat'.

### 'KEEP WARM' (MANTENER CALIENTE)

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados al horno deben ser mantenidos calientes durante no más de 1 a 2 horas.
- Para color y calidad óptima del alimento, los alimentos cocinados en la cubierta de la estufa deben ser mantenidos calientes por una hora o menos.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o una tapa.
- **PARA CALENTAR PANECILLOS:**

- cubra los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
- oprima la tecla 'Keep Warm' y 'Auto Set'.
- caliente durante 12 a 15 minutos.

- **PARA CALENTAR PLATOS:**

- coloque 2 filas de hasta 4 platos cada una en el horno.

- oprima las teclas 'Keep Warm' y 'Auto Set'.

- caliente durante 5 minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.

- use solamente platos resistentes al horno, consulte con el fabricante.

- no coloque los platos calientes sobre una superficie fría porque los cambios rápidos de temperatura pueden causar fisuras superficiales.

## SONDA PARA LA CARNE

- La sonda puede ser sacada del horno cuando no está siendo usada.
- Debido al excelente aislamiento del horno, el calor retenido continúa cocinando el alimento hasta después de que ha sonado la señal y el horno se ha apagado. Por estas razones es importante sacar el alimento del horno tan pronto como suena la señal.
- Use el mango de la sonda para insertarla y sacarla. No la tire del cable. **Use un tomaollas para sacarla pues la sonda se calienta.**
- Para carnes congeladas, inserte la sonda después de una o dos horas de estar asándose.
- Para limpiar una sonda fría, límpiela con un paño con jabón. **No sumerja la sonda en agua ni la lave en el lavavajillas.**

# COCINANDO EN EL HORNO, CONT.

6. Cuando la sonda haya alcanzado la temperatura seleccionada, el horno se apagará, 'END' (FIN) será desplegado y se oirán cuatro señales sonoras seguidas de una señal cada minuto durante una hora o hasta que se oprima la tecla 'Cancel'.

## TECLA 'BREAD PROOFING'

### (ESPONJAMIENTO DE LA MASA DE PAN) (MODELOS SELECTOS)

Se utiliza para dejar que los productos de pan de levadura se eleven y esponjen antes del horneado. Hay dos métodos de esponjamiento disponibles – 'STANDARD' y 'QUICK' (ESTÁNDAR y RÁPIDO).

La temperatura de esponjamiento estándar es levemente más alta que la temperatura ambiente, protegiendo la masa de los cambios de temperatura y de las corrientes que puedan afectar los resultados del esponjamiento.

El esponjamiento rápido proporciona resultados más rápidos que el esponjamiento estándar, sin dañar la levadura.

1. Oprima la tecla 'Bread Proofing'.
2. Oprima la tecla 'Auto Set' para Esponjamiento Estándar, oprima nuevamente para Esponjamiento Rápido.
3. Cuando se ha completado el esponjamiento, oprima la tecla 'Cancel'.

## TECLA 'DRYING' (SECADO)

### (MODELOS SELECTOS)

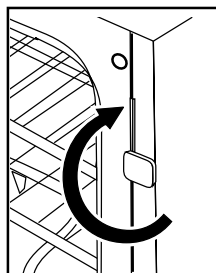
Para secar frutas, vegetales, hierbas, etc. Use una rejilla de secado para obtener mejores resultados. Permite que el aire circule en forma pareja alrededor de los alimentos.

1. Oprima la tecla 'Drying'.
2. Oprima la tecla 'Auto Set' para 140° F u oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura de secado deseada entre 100° y 200° F.
3. La puerta del horno necesita estar abierta levemente para permitir que escape la

humedad del horno durante el proceso de secado.

- Abra levemente la puerta del horno.

- Gire el espaciador de metal que está en la esquina superior derecha del marco del horno hacia arriba para sujetar la puerta en su lugar.



- A la vez que sostiene el espaciador hacia arriba, cierre suavemente la puerta

del horno hasta que descansa contra el espaciador. **Siga la guía de secado de la página 54 para los tiempos de secado.** Enfríe los alimentos a la temperatura ambiente antes de probar si se están cocinando.

- Cuando la puerta se abre, el espaciador girará hacia abajo y descansará al ras contra el panel lateral de la estufa. Vuelva a ajustar el espaciador si usted necesita continuar el proceso de secado.

4. Cuando el secado haya terminado, apague el horno oprimiendo la tecla 'Cancel'.

## NOTAS:

### ESPONJAMIENTO DEL PAN

- Para cualquier masa que necesite un esponjamiento, se puede usar Esponjamiento Estándar o Rápido.
- Para la masa que necesita dos esponjamientos, se debe usar Esponjamiento Estándar para primer esponjamiento. Para el segundo esponjamiento se puede usar ya sea el Esponjamiento Estándar o el Esponjamiento Rápido.

### SECADO

- Para comprar una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y solicite el accesorio 'DRYINGRACK' o llame al 1-800-688-8408.
- La mayoría de las frutas y vegetales se secan bien y retienen su color cuando son secadas a 140° F. Para sabor óptimo, seque las hierbas a 100° F, sin embargo, a esta temperatura más baja se esperan tiempos de secado más prolongados de hasta 8 horas.
- La duración de los tiempos de secado varía debido a lo siguiente: contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de los pedazos de alimento, cantidad de alimento que está siendo secado, humedad del aire.

- Verifique los alimentos cuando haya pasado el tiempo mínimo de secado. Continúe secando si es necesario.
- Se puede secar más de una parrilla a un mismo tiempo. Sin embargo, es necesario prolongar el tiempo de secado adicional.
- Las frutas que adquieren un color café cuando son expuestas al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Trate uno de los siguientes métodos.

1. Sumerja la fruta en una mezcla de dos partes de jugo de limón embotellado y una parte de agua fría.

2. Sumerja la fruta en una solución de una cucharadita de ácido ascórbico o antioxidante comercial y un cuarto de galón de agua fría.

- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos que son ácidos o azucarados, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de colocar una temperatura alta o de un ciclo de autolimpieza.
- Consulte otros recursos en su biblioteca local o llame al servicio local del condado para información adicional.

# GUÍA DE SECADO

Frutas	Las Mejores Variedades para Secar	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado a 140°F **	Prueba para Grado de Secado
<b>Manzanas*</b>	Variedades Firmes: 'Graven', 'Stein', 'Granny Smith', 'Jonathan', 'Winesap', 'Rome Beauty', 'Newton'.	Lavar, pelar si se desea, sacar las semillas y cortar en rebanadas de $\frac{1}{8}$ ".	4 a 8 horas	Blandas a crujientes. Las manzanas secas se guardan mejor cuando están ligeramente crujientes.
<b>Damascos*</b>	Los más comunes son 'Blenheim/Royal'. 'Tilton' también son buenos.	Lavar, cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Suaves y blandos.
<b>Plátanos*</b>	Variedades firmes.	Pelar y cortar en rebanadas de $\frac{1}{4}$ ".	17 a 24 horas	Blandas a crujientes.
<b>Cerezas</b>	'Lambert', 'Royal Ann', 'Napoleon', 'Van' o 'Bing'.	Lavar y sacar los tallos. Cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Blandas y curtidas.
<b>'Nectarinas' y Duraznos*</b>	Las variedades 'Freestone'.	Cortar en mitad y sacar los huesos. Pelar es opcional pero los resultados son frutas secas de mejor apariencia.	24 a 36 horas	Blandos y curtidos.
<b>Peras*</b>	'Barlett'	Pelar, cortar en mitades y sacar huesos.	24 a 36 horas	Suaves y blandas.
<b>Piña</b>	Fresca o envasada.	Lavar, pelar y sacar las espinas. Cortar en rebanadas a lo largo y sacar el hueso pequeño. Cortar horizontalmente en rebanadas de $\frac{1}{2}$ ".	Envasada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y blanda.
<b>Cáscara de Naranja y Limón</b>	Seleccione fruta de piel áspera. No seque la cáscara de la fruta que esté marcada "se agregó color"	Lavar bien. Pelar la cáscara exterior delgada más o menos de $\frac{1}{16}$ a $\frac{1}{18}$ ". No use la piel blanca que está debajo de la cáscara.	1 a 2 horas	Duras a quebradizas.
<b>Verduras</b>				
<b>Tomates</b>	'Plum' y 'Roma'.	Cortar en mitades, sacar las semillas. Colocar los tomates con el lado de la piel hacia arriba en la rejilla. Agujerear la piel.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
<b>Zanahorias</b>	'Danvers Half Long', 'Imperator', 'Red Cored Chantenay'	No use zanahorias que tengan fibras o núcleo duro. Lave, corte las puntas y pele si se desea. Corte transversalmente o diagonalmente en rebanadas de $\frac{1}{4}$ ". Cocínelas al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a quebradizas.
<b>Pimientos Picantes</b>	Chile ancho, 'Anaheim'.	Lavar, cortar y quitar la semilla. Agujerear la piel varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben parecer marchitas, rojo oscuro y crujientes.
<b>Hierbas</b>				
<b>Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano</b>		Enjuagar en agua fría. Dejar los tallos hasta que las hojas estén secas, después descartarlos.	1 a 3 horas	Quebradizos y migajosos.
<b>Albahaca</b>		Cortar hojas de 3 a 4" desde la parte superior superior de la planta justo hasta donde aparecen los botones. Lavar las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Quebradizas y migajosas.

\* Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y pérdida de nutrientes. Consulte las notas en la Página 53 para métodos específicos.

\*\* El ajuste de apagado automático del horno después de 12 horas no está activo durante las funciones de secado.



# COCINANDO EN EL HORNO, CONT.

## OPCIONES DE CONTROL

### PARA CAMBIAR LAS OPCIONES IMPLÍCITAS ESTABLECIDAS EN LA FÁBRICA:

1. Oprima la tecla **'Setup Options' (0)** (Opciones de Ajuste) y la tecla de opción deseada. (Ver opciones disponibles a continuación.)
2. En el indicador aparecerá la opción actual.
3. Oprima la tecla **'Auto Set'** para cambiar la opción.
4. Oprima cualquier tecla de función que no sea la tecla **'Cancel'** para desplegar la opción y salir del programa.

## OPCIONES DISPONIBLES:

### SEÑAL DE FIN DEL CONTADOR ('TIMER 1' Y 'TIMER 2')

Para las señales de aviso de fin del contador hay tres opciones.

- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') seguido de una señal cada 30 segundos durante cinco minutos (ajuste implícito).
- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') seguido de una señal cada minuto durante 30 minutos.
- Dos señales ('Timer 1') o cuatro señales ('Timer 2') y ninguna otra señal.

**NOTA:** La señal de aviso seleccionada es válida para ambos contadores de tiempo.

### 'CONTROL LOCK' (1) (BLOQUEO DE LOS CONTROLES)

Las teclas de función en el panel de control pueden ser bloqueadas para evitar uso indeseado para seguridad y propósitos de limpieza.

'Control Lock' no bloqueará el Contador de Tiempo, el Reloj o la luz del Horno.

### '12 HOUR OFF/SABBATH MODE' (2) (APAGADO)

DESPUÉS DE 12 HORAS/MODO SABÁTICO)

El horno puede ser programado para apagarse después de 12 horas o para permanecer encendido indefinidamente. El horno fue programado en la fábrica para apagarse automáticamente después de 12 horas de funcionamiento.

### 'SOUND LEVEL' (3) (NIVEL DE SONIDO)

El sonido de las señales sonoras puede ser cambiado con **IIIIIIII(8)** siendo el más alto y **I(1)** siendo el más bajo. El valor implícito de fábrica es el nivel 6.

### '12/24 HOUR CLOCK' (4) (RELOJ DE 12/24 HORAS)

El reloj puede ser programado como un reloj de 12 horas o un reloj de 24 horas. El valor implícito está ajustado para un reloj de 12 horas.

### 'SCROLL SPEED' (5) (VELOCIDAD DE DESPLAZAMIENTO)

La velocidad de desplazamiento de los mensajes en el indicador puede ser cambiada de **'FAST' (Rápida)** a **'MEDIUM' (Mediana)** o **'SLOW' (Lenta)**. El valor implícito está ajustado para la velocidad mediana.

### 'END OF COOK TIME SIGNAL' (6) (SEÑAL DE FIN DE TIEMPO DE COCCIÓN)

Hay tres opciones para los avisadores de fin de 'cocción controlada por reloj'.

- Tres señales seguidas por dos señales cada minuto durante 30 minutos (ajuste implícito).
- Tres señales seguidas de ninguna señal.
- Tres señales seguidas de dos señales cada 30 segundos durante cinco minutos.

### 'TEMP C/F' (7) (TEMPERATURA C/F)

La escala de temperatura puede ser cambiada de Centígrados a Fahrenheit.

El ajuste implícito es para Fahrenheit.

### 'LANGUAGE' (8) (IDIOMA)

Las palabras que se desplazan en el indicador pueden ser cambiadas de inglés a francés o español.

### 'DEFAULT' (9) (AJUSTES IMPLÍCITOS DE FÁBRICA)

El control puede ser reajustado para restaurar los ajustes implícitos de fábrica para cada opción.

### 'DISPLAY ON/OFF (CLOCK)' (INDICADOR DEL RELOJ ENCENDIDO/APAGADO)

El despliegue de la hora del día puede ser apagado cuando el horno no está funcionando o está en la función de limpieza.

### AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Si usted considera que el horno está funcionando demasiado frío o demasiado caliente, usted puede ajustarlo. Hornee varios alimentos de prueba y luego cambie el ajuste de la temperatura no más de 10° F a la vez.

### PARA AJUSTAR:

1. Oprima la tecla **'Bake'** y programe 550° F.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos hasta que en el indicador aparezca **'TEMP ADJ'** (Ajuste de la Temperatura).
3. Oprima la tecla **'Auto Set'** – cada vez que oprima la tecla la temperatura cambia en 5° F. El control aceptará cambios desde -35° a +35° F.
4. Si el horno fue ajustado anteriormente, el cambio será desplegado en el indicador. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15° F, el indicador mostrará -15° F.
5. Cuando usted haya hecho los ajustes, oprima cualquier tecla de función, la palabra **'OPTION CHANGE'** (Opción Cambiada) se desplazará y la hora del día volverá a aparecer en el indicador. El horno ahora horneará a la temperatura ajustada.

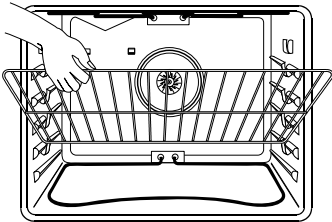


## PARRILLAS DEL HORNO

Su horno tiene dos parrillas (tres parrillas si es horno de convección). Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

### PARA SACAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

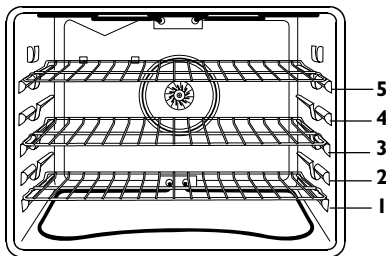
Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.



### PARA VOLVER A COLOCAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

## POSICIONES DE LA PARRILLA



Horneado por Convección con Tres Parrillas (Parrillas 1, 3 y 5)

### PARRILLA 5:

Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados.

### PARRILLA 4:

Se usa para horneado con dos parrillas y para asar a la parrilla.

### PARRILLA 3:

Se usa para hornear la mayoría de los alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados y para asar a la parrilla.

### PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes y horneado con dos parrillas.

### PARRILLA 1:

Se usa para asar trozos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos y horneado con dos parrillas.

## HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

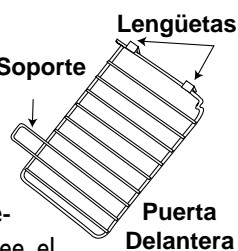
**Dos parrillas:** Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

**Tres parrillas:** (horneado por convección solamente, modelos selectos) Use las posiciones 1, 3 y 5 de la parrilla. Ver ilustración.

## MEDIA PARRILLA (MODELOS SELECTOS)

### PARA INSTALAR EN EL HORNO:

1. Siempre instale la media parrilla cuando el horno esté frío.
2. Sujete el centro superior de la media parrilla. Alinee el soporte lateral entre las guías cuarta y quinta de la parrilla del horno. Inserte las dos lengüetas situadas en el marco trasero de la media parrilla en las ranuras en la parte trasera superior izquierda de la pared del horno.
3. Empuje hacia abajo firmemente la superficie superior de la media parrilla hasta que las lengüetas se deslicen dentro de las ranuras

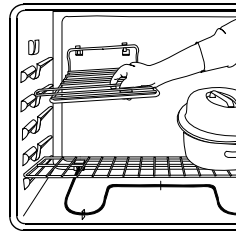


y el soporte lateral de la media parrilla descance en la guía de la cuarta parrilla del horno.

4. Verifique la instalación correcta colocando su mano en la superficie superior de la media parrilla y oprimiendo firmemente hacia abajo.

### PARA SACAR LA MEDIA PARRILLA DEL HORNO:

Cuando el horno esté frío, sujete el centro superior de la media parrilla y tire de ella hacia arriba hasta que las lengüetas traseras se deslicen fuera de las ranuras traseras del horno.



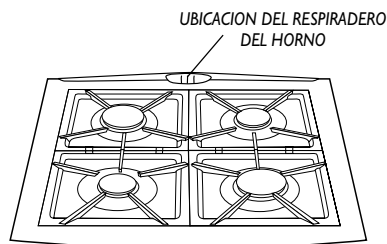
## NOTAS:

- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje dos pulgadas entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Cuando abra la puerta del horno, deje salir el aire y el vapor caliente antes de extraer los alimentos del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para evitar perturbar la media parrilla.
- Si la media parrilla no está incluida con su estufa, póngase en contacto con un distribuidor Jenn-Air para obtener el Accesorio 'HALFRACK' o llame al 1-800-688-8408.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## RESPIRADERO DEL HORNO

Cuando el horno esté en uso, el área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. **NUNCA** bloquee la abertura del respiradero.



## VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente durante las operaciones de limpieza, asado a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar operando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

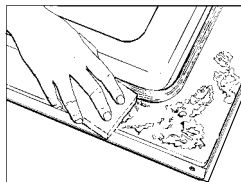
## LUZ DEL HORNO

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Cuando la puerta se cierra, oprima la tecla **'Oven Light'** en el panel de control para encender o apagar la luz.

La luz del horno se encenderá automáticamente un minuto antes del fin de una cocción controlada por reloj.

## TECLA 'CLEAN' (LIMPIEZA)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza diferido. Si oprime una vez la tecla **'Clean'** se programa un ciclo de limpieza automático. Si oprime la tecla **'Clean'** por segunda vez se programa un ciclo de limpieza diferido.



- Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (área exterior del empaque) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un limpiador no abrasivo tal como **'Bon Ami'**®. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza.
- **Saque las parrillas del horno.** Si se dejan las parrillas durante un ciclo de limpieza se puede afectar su funcionamiento y también descolorar. Apague la luz del horno y cierre la puerta.

\* Los nombres de los productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.

## PARA PROGRAMAR UN COMIENZO INMEDIATO:

1. Oprima la tecla **'Clean'** una vez.
2. Oprima la tecla **'Auto Set'** para 3 horas de tiempo de limpieza, oprima nuevamente para cuatro horas y nuevamente si se desean 2 horas de limpieza.
3. En el indicador aparecerá **'CLEANING'** y **'LOC'** además del tiempo de limpieza.
4. Cuando se haya completado el ciclo de limpieza, en el indicador aparecerá **'CLEANED'**. **'LOC'** permanecerá en el indicador hasta que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora).
5. Cuando el horno esté frío, **'LOC'** no aparecerá en el indicador y la puerta puede abrirse.
6. Limpie el interior del horno con un paño húmedo. Si permanece suciedad quiere decir que el ciclo no fue lo suficientemente largo.

## NOTAS:

- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra **LOC** aparezca en el indicador visual.
- Durante la limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores normales asociados con la limpieza. Los olores disminuirán con el uso.
- Si el horno está muy sucio, es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza. Limpie el horno regularmente en vez de esperar a que se acumule mucha suciedad.
- Limpie el exceso de grasa o los derrames para evitar llamaradas. Para facilitar la limpieza, el elemento del horno puede ser levantado levemente (1 pulgada).
- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza. Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Se encenderá un ventilador de enfriamiento automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico reparador autorizado.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tales como patatas dulces, salsas a base de tomate o de leche antes de un ciclo de autolimpieza. La porcelana esmaltada es resistente al ácido, pero no a prueba de ácidos y se puede descolorar si los derrames no son limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
- Puede aparecer una decoloración blanca después de la limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de limpieza. Esta decoloración es normal y **NO** afectará el rendimiento.

## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

### ATENCIÓN:

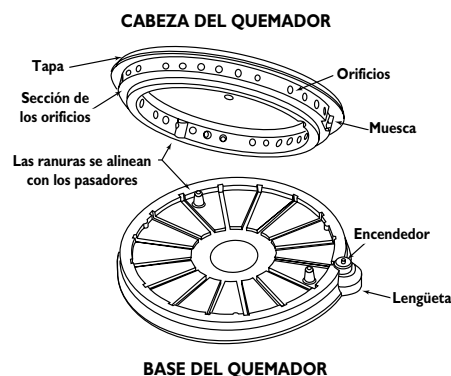
- Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

### ASADERA E INSERTO

- Coloque un paño con jabón en el inserto y en la asadera; deje que se remoje para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa y caliente. Use una esponja de restregar para sacar las manchas difíciles.
- La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas.

### CABEZAS DE LOS QUEMADORES

- Las cabezas de los quemadores superiores son removibles. La parte de la tapa de la cabeza es de porcelana y la sección de los orificios es de aluminio. Lave las cabezas de los quemadores en el fregadero con un detergente suave y una esponja de plástico.
- Verifique si todos los orificios están abiertos. Para limpiar un orificio obstruido, inserte un alfiler directamente en cada orificio. No ensanche ni distorsione el orificio.



- Cuando vuelva a colocar las cabezas de los quemadores, alinee cuidadosamente la lengüeta de la base del quemador con la muesca de la cabeza. Los dos pasadores calzarán en las ranuras cuando la lengüeta esté alineada con la muesca.

**NOTA:** Cuando se sacan las cabezas de los quemadores para su limpieza, no derrame líquidos a través de los agujeros en la base de los quemadores.

### REJILLAS DE LOS QUEMADORES

- Lávelas con agua tibia jabonosa y una esponja de plástico no abrasiva o en el lavavajillas. Para manchas rebeldes, limpie con una esponja de plástico rellena con jabón, no abrasiva o con 'Cooktop Cleaning Cream\*' (Crema para Limpieza de Cubiertas) (Pieza # 20000001)\*\* y una esponja.
- Las rejillas están hechas de porcelana sobre hierro forjado y son muy durables. Sin embargo, pueden perder su brillo y/o se descolorarán. Esto se debe a su exposición a las altas temperaturas de la llama del gas.

### AREA DEL RELOJ Y DE LAS TECLAS DE CONTROL

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver Página 55.
- Limpie con un paño mojado y seque.
- Los limpiadores de vidrio pueden usarse si se rocían primero en el paño. **NO rocíe directamente en el área de las teclas de control ni del indicador.**

### PANEL DE CONTROL

- Limpie con un paño húmedo.
- Para suciedad difícil, use agentes de limpieza levemente abrasivos tales como 'Bon Ami\*'. NO use limpiadores abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores de horno. Estos productos dañarán permanentemente la superficie.

### BOTONES DE CONTROL

- Retire los botones cuando estén en la posición 'OFF' tirándolos hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse de que los botones han sido correctamente reinstalados.

### CUBIERTA - PORCELANA ESMALTADA

La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

### MANIJA DE LA PUERTA - ACABADOS DE PLÁSTICO

- Cuando se enfríe lave con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use limpiador de vidrio y un paño suave.

**NOTA:** Nunca use limpiadores de horno abrasivos o líquido cáustico o limpiadores en polvo en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza pueden rayar o estropear el acabado.

**NOTA:** Para evitar manchas o decoloración, limpie la grasa o ácidos (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de frutas, aliño) inmediatamente con una toalla de papel seca.

\*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

\*\* Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

# CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

## PUERTA Y VENTANA DEL HORNO - VIDRIO

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

## INTERIOR DEL HORNO

- Siga las instrucciones en la página 57 para programar un ciclo de autolimpieza.

## PARRILLAS DEL HORNO

- Limpie con agua con jabón.
- Saque las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.
- Si con el transcurso del tiempo, las parrillas no se deslizan fácilmente, limpie el borde de la parrilla y el soporte de la parrilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite. Igualmente, coloque una gota de aceite vegetal en las guías de las parrillas.

**NOTA:** Saque las parrillas del horno durante el ciclo de limpieza. Si las parrillas se dejan en el horno, se puede afectar su función y se pueden decolorar.

## ACERO INOXIDABLE (MODELOS SELECTOS)

- **NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTenga BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.**
- **SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.**
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve** – Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio ‘Formula 409’\* o un limpiador similar para superficies vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto ‘Stainless Steel Magic Spray’ (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)\*\*.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes** – Limpie con uno de los siguientes – ‘Bon Ami’, ‘Smart Cleanser’ o ‘Soft Scrub’\* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja ‘Scotch-Brite’\* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique ‘Stainless Steel Magic Spray’\*\*.
- **Decoloración** – Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable ‘Cameo Stainless Steel Cleaner’\*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice ‘Stainless Steel Magic Spray’\*\*.

## GAVETA DE ALMACENAMIENTO - PORCELANA ESMALTADA

- Cuando se enfríe lave con agua tibia y con jabón, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un trapo húmedo pues puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor.
- Para manchas difíciles, use agentes de limpieza abrasivos suaves, tales como bicarbonato de soda en pasta o ‘Bon Ami’\*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

**NOTA:** Use una toalla o un paño seco para quitar los derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede decolorar u opacar si la mancha no es sacada inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.

\*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

\*\* Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

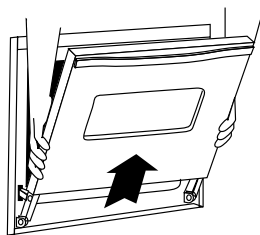
## PUERTA DEL HORNO

### ATENCIÓN:

- **NUNCA** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no haya sido debidamente reemplazada.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación están provistos de resortes. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

### PARA SACAR:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



### PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación en la estufa.

3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

**NOTA:** La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse “esponjosa” cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

## VENTANA DEL HORNO

### PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

1. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
2. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

## TORNILLOS NIVELADORES

- Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala.

Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.



## LUZ DEL HORNO

**Para asegurar que se use una bombilla de repuesto correcta, solicite la bombilla a Maytag Customer Service. Llame al 1-800-688-8408, solicite la Pieza No. 74004458 – bombilla de halógeno.**

### ATENCIÓN:

- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar la bombilla.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla y la bombilla estén frías antes de tocarlas.

### PARA REEMPLAZAR LA BOMBILLA DEL HORNO:

1. Cuando el horno esté frío, use la yema de los dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire de ella hacia afuera y retírela.
2. Cuidadosamente saque la bombilla antigua, **tirándola derecho** hacia afuera de la base de cerámica.
3. Para evitar daño o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no toque la bombilla con las manos o los dedos desnudos. Sujétela con un paño o con una toalla de papel. Empuje las clavijas de la nueva bombilla **derecho dentro** de los agujeros de la base de cerámica.
4. Vuelva a colocar a presión la cubierta de la bombilla en su lugar.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a programar el reloj.

### GAVETA DE ALMACENAMIENTO

La gaveta de almacenamiento se encuentra en la parte inferior de la estufa y es segura y conveniente para guardar utensilios de cocina de metal y vidrio. NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. Saque la gaveta para limpiar debajo de la estufa.

**Para sacar:** Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope. Levante el frente de la gaveta y tírela hasta la segunda posición de tope. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacarla.

**Para volver a colocar:** Deslice los extremos de la gaveta en los rieles. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope. Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

### CAMBIO DE LUGAR DE LA ESTUFA A GAS

Los conectores de la estufa a gas usados para conectarla al suministro de gas no han sido diseñados para movimiento continuo. Una vez instalada, NO mueva esta estufa a gas de un lugar a otro para propósitos de limpieza o para ubicarla en otro lugar. Si la estufa debe ser movida y/o retirada para su reparación, siga los procedimientos descritos en las instrucciones de instalación. Para obtener información llame el Jenn-Air Customer Service al 1-800-688-1100.

Para evitar que se vuelque accidentalmente, la estufa debe ser anclada al piso insertando el tornillo nivelador trasero en el soporte antivuelco.

# ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

## VERIFIQUE PRIMERO LO SIGUIENTE:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

## TODA LA ESTUFA O PARTE DE ELLA NO FUNCIONA.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver Páginas 47 y 49.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver Página 57.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver Págs. 51 y 57.
- Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver Página 55.

## LOS RESULTADOS DEL HORNEADO NO SON COMO SE ESPERABAN O SON DISTINTOS A LOS DEL HORNO ANTERIOR.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver Página 57 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver Página 55 para las instrucciones de cómo ajustar la temperatura del horno. **NOTA:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Verifique que la temperatura del horno haya sido disminuida en 25° F cuando use el horneado por convección.
- Consulte el folleto "**La Cocina Fácil**" para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.
- Asegúrese de que el horno se ha precalentado cuando la receta o instrucciones indican que se precaliente.
- Verifique la posición de las parrillas. Ver Pág. 56.

## LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA EN FORMA DEBIDA O SALE DEMASIADO HUMO.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

## EL HORNO NO SE AUTOLIMPIA.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver Pág. 57.
- Verifique si la puerta está cerrada.

## EL HORNO NO SE LIMPIÓ EN FORMA DEBIDA.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

## LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESBLOQUEA DESPUÉS DEL CICLO DE LIMPIEZA.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOC' del indicador visual.

## SE JUNTA HUMEDAD EN LA VENTANA DEL HORNO O SALE VAPOR POR EL RESPIRADERO DEL HORNO.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

## EL QUEMADOR SUPERIOR NO SE ENCIENDE.

- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no estén obstruidos. Ver página 58.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición "OFF".

## LA LLAMA DEL QUEMADOR SUPERIOR SE LEVANTA DEL ORIFICIO.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.
- Póngase en contacto con un técnico autorizado de Jenn-Air.

## LA LLAMA ES DISPARAJA.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.

## LA LLAMA DEL QUEMADOR SUPERIOR ES DE COLOR AMARILLO.

- Consulte a un técnico autorizado de Jenn-Air.
- Algunas puntas amarillas en la llama son aceptables cuando se usa gas propano líquido.

## SE JUNTA HUMEDAD EN LA VENTANA DEL HORNO O SALE VAPOR POR EL RESPIRADERO DEL HORNO.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

## HAY UN FUERTE OLOR O HUMO LEVE CUANDO SE ENCIENDE EL HORNO.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

## SE OYE EL SONIDO DE UN VENTILADOR

- Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando después que se usa el horno hasta que el horno se enfríe.

## "F" MÁS UN NÚMERO Y EL MENSAJE: "CALL AN AUTHORIZED SERVICER OR 800-688-1100."

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla 'Cancel'. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamadas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla 'Cancel' y deje que el horno se enfríe completo, limpie fuera de exceso del suelo y después reajuste el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúan, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

# GARANTÍA DE LA ESTUFA JENN-AIR

## Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

## Garantías Limitadas – Piezas Solamente

**Segundo Año** - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

**Desde el Tercero hasta el Quinto Año** - A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

### • Controles Electrónicos

### • Quemadores de Gas Sellados

• **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elementos del asador y de hornear en las estufas a gas y eléctricas.

## Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

## Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

## LO QUE NO CUBREN ESTAS GARANTÍAS:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
  - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
  - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## SI NECESITA SERVICIO

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

**NOTA:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

- a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - b. Número de modelo y número de serie;
  - c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - e. Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.